Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 60 del 12 marzo 2019 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

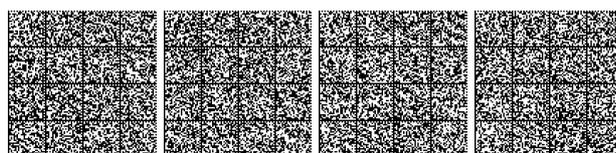
PARTE PRIMA — Roma - Martedì, 12 marzo 2019 — SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

N. 9

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

DECRETO 7 febbraio 2019.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

S O M M A R I O

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

DECRETO 7 febbraio 2019.

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

DECRETO 7 febbraio 2019.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

Visto il decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 recante «Disposizioni in materia di individuazione dei prodotti tradizionali agroalimentari» e, in particolare, l'art. 8, comma 1;

Visto il decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, rubricato «Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173» e, in particolare, l'art. 3, comma 3, che attribuisce al Ministero delle politiche agricole e forestali la cura della pubblicazione annuale dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Visto l'art. 2, comma 3, del predetto decreto ministeriale che prevede che le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano inviano gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali ed i successivi aggiornamenti al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che provvede all'inserimento nell'elenco nazionale di cui al cennato art. 3;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000, recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» con il quale, in attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, si è provveduto alla pubblicazione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante «Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino»;

Visto, in particolare, l'art. 12, comma 1 della citata legge 12 dicembre 2016, n. 238, il quale prevede che con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sia aggiornato, annualmente, l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;

Ritenuto di dover procedere all'aggiornamento, per l'anno 2019, dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi, in conformità all'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238;

Decreta:

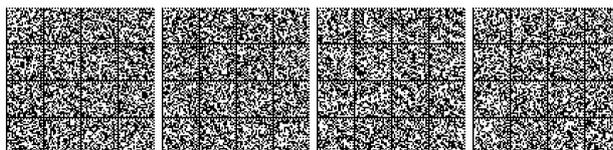
Art. 1.

1. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano, istituito ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e articolato su base regionale e provinciale, è aggiornato, ai sensi dell'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, secondo l'allegato I al presente decreto.

2. Gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali, di cui all'art. 2, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 sono comunicati al Ministero entro il 31 dicembre di ogni anno.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 7 febbraio 2019

Il Ministro: CENTINAIO

Allegato I (di cui all'art. 1 comma 1)

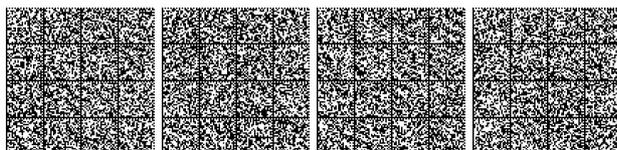
REGIONE ABRUZZO

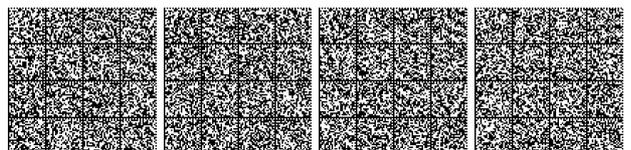
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Centerba o Cianterba
	2	Liquore a base di gentiana lutea l., Amaro di genziana, Digestivo di genziana
	3	Liquore allo zafferano
	4	Mosto cotto
	5	Ponce, Punce, Punk
	6	Ratafia - Rattafia
	7	Vino cotto - Vin cuott - Vin cott
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Annoia
	9	Arrosticini
	10	Capra alla neretese
	11	Coppa di testa, La Coppa
	12	Guanciale amatriciano
	13	Lonza, Capelomme
	14	Micischia, Vilischia, Vicicchia, Mucischia
	15	Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo
	16	Nnuje teramane
	17	Porchetta abruzzese
	18	Prosciuttello
	19	Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico
	20	Salame Aquila
	21	Salamelle di fegato al vino cotto
	22	Salsiccia di fegato
	23	Salsiccia di fegato con miele
	24	Salsiccia di maiale sott'olio
	25	Salsicciotto di Pennapiedimonte
	26	Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, Sauccicciott
	27	Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila
	28	Tacchino alla canzanese
	29	Tacchino alla neretese
	30	U Sprusciat di Pizzoferrato
	31	Ventricina teramana
	32	Ventricina vastese, del vastese, Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta
Formaggi	33	Cacio di vacca bianca, Caciotta di vacca
	34	Caciocavallo abruzzese
	35	Caciofiore aquilano
	36	Caciotta vaccina frentana, Formaggio di vacca, Casce d'vacc
	37	Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi
	38	Formaggi e Ricotta di stazzo
	39	Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca
	40	Giuncatella abruzzese
	41	Incanestrato di Castel del Monte
	42	Pecorino d'Abruzzo
	43	Pecorino di Atri
	44	Pecorino di Farindola
	45	Pecorino marcetto, Cacio marcetto
	46	Scamorza abruzzese
Grassi (burro, margarina, oli)	47	Olio agrumato, Olio agli agrumi, Agrumolio
	48	Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	49	Aglio rosso di Sulmona
	50	Agrumi della costa dei trabocchi
	51	Carciofo del vastese
	52	Castagna roscetta Valle Roveto
	53	Cece
	54	Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino
	55	Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri
	56	Conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	57	Cotognata e marmellata di mela cotogna
	58	Fagioli a olio
	59	Fagioli a pane
	60	Farro d'Abruzzo
	61	Lenticchie di S. Stefano di Sessano
	62	Libretto di fichi secchi
	63	Mandorle di Navelli, L'mmall
	64	Marmellata d'uva, Scrucchiata, Sclucchiata
	65	Marrone di Valle Castellana
	66	Mela della Valle del Giovenco
	67	Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamoia
	68	Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola
	69	Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola
	70	Patate degli altipiani d'Abruzzo
	71	Peperoncino secco piccante, Diavoletto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro
	72	Peperone rosso di Altino
	73	Peperone secco dolce, Saracone, Bastardone, Farfullone

REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	74	Pomodoro a pera
	75	Solina
	76	Tartufi d'Abruzzo
	77	Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino
	78	Uva di Tollo e Ortona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	79	Bocconotti di Castel Frentano
	80	Cagionetti, Calgionetti, Caggiunitt', Caggionetti
	81	Cicerchiata
	82	Confetto di Sulmona
	83	Croccante di mandorle, Croccante di natale
	84	Cumbriziun', Le Sbattute
	85	Fiadone dolce
	86	Fiadone salato
	87	La Svivitella
	88	Lingue di suocera
	89	Maccheroni alla chitarra
	90	Maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	91	Maccheroni con le ceppe
	92	Ndurciullune
	93	Pagnotte da forno di Sant'agata
	94	Pane Cappelli
	95	Pane casareccio aquilano
	96	Pane con le patate
	97	Pane di Solina, Pagnotte di Solina
	98	Pane nobile di Guardiagrele
	99	Parrozzo
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	100	Pasticci di Rapino
	101	Pepatelli
	102	Pizza con le sfrigole, Zuffricul
	103	Pizza di crema e ricotta
	104	Pizza di Pasqua
	105	Pizza di ricotta
	106	Pizza dolce tradizionale
	107	Pizza rustica dolce
	108	Pizza rustica salata
	109	Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima
	110	Pizzelle
	111	Ravioli dolci di ricotta
	112	Rimpizza
	113	Sagne a pezze, Tacconelle
	114	Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate
	115	Scrippelle, Scrippelle teramane
	116	Serpentone, lu Serpentone
	117	Sfogliatella di Lama, Sfuiatell
	118	Sgaiozzi
	119	Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti
	120	Spumini
	121	Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete
	122	Torcinelli, Turcinil
	123	Torrone di Guardiagrele
	124	Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia
	125	Torrone tenero al cioccolato di Sulmona
	126	Uccelletti, Lì Cellit, Celli pieni
	127	Zeppole di S. Giuseppe
Prodotti della gastronomia	128	Il Coatto, Lu Cuatte
	129	La Coratella d'agnello
	130	La fracchiata
	131	La Tjella, Ciabbotta
	132	Le Corde de chiochie
	133	Le "Virtu'" teramane
	134	Mazzarelle alla teramana
	135	Ndocca 'ndocca
	136	Ngrecciata
	137	Pallotte cace e ove
	138	Pasta fatta in casa al ragù di papera
	139	Pecora alla callara, Pecora alla cottora, Pecora al caldaro
	140	Pizz'e e ffo'je
	141	Sagne a pezze e cicerchie
	142	Taijarille fasciule e coteche
	143	Trippa alla pennese
	144	Trippa teramana
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	145	Scapece
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	146	Lattacciolo, Latteruolo, Latteruola
	147	Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	148	Ricotta stagionata di pecora, Ricotta salata abruzzese

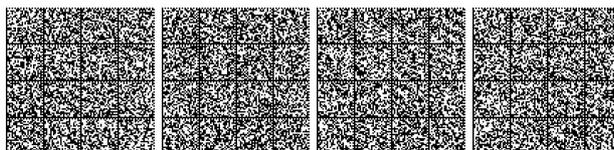
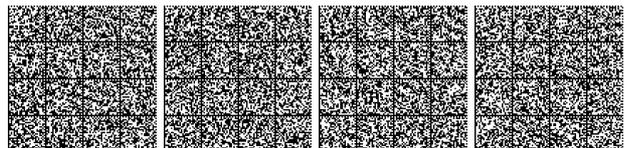
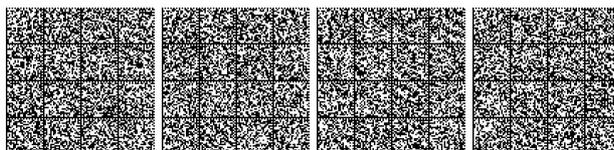
REGIONE BASILICATA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	Agnello delle Dolomiti Lucane
	3	Capocollo
	4	Carne Podolica lucana
	5	Gelatina di maiale
	6	Involtini di cotenna
	7	Lardo
	8	´Ncandarata
	9	Pancetta
	10	Pezzente
	11	Prosciutto crudo
	12	Salsiccia
	13	Salsiccia a catena
	14	Salsiccia al coriandolo di Carbone
	15	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore
	16	Soperzata di Rivello
	17	Soppressata
	18	Ungrattnoat
Formaggi	19	Caciocavallo
	20	Caciocavallo di Massa di Maratea
	21	Cacioricotta
	22	Caprino
	23	Casieddo o Casieddu
	24	Manteca
	25	Mozzarella
	26	Padraccio
	27	Pecorino
	28	Pecorino misto
	29	Scamorza
	30	Toma
	31	Treccia di Massa di Maratea
	32	Treccia dura
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	33	Capperi di Maratea sotto sale
	34	Carruba di Maratea
	35	Coriandolo di carbone "anes"
	36	Fagiolo di Muro Lucano
	37	Fagiolo di San Gaudioso
	38	Fagiolo zeminelle
	39	Farina di germana "iermana"
	40	Farina di granone "quarantino"
	41	Farina di mischiglio
	42	Farina di carosella
	43	Fasulo rosso (Scritt)
	44	Gilò di Maratea
	45	Gran' cutt'
	46	Lampascioni
	47	Lenticchia di Potenza
	48	Lupino del Pollino
	49	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna
	50	Melanzana bianca di Senise
	51	´Ndussa
	52	Oliva da forno di Ferrandina
	53	Olive nere secche
	54	Passata di pomodoro costoluto di Rotonda
	55	Patata rossa di Terranova del Pollino
	56	Peperoni cruschi
	57	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea
	58	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	59	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	60	Pomodoro costoluto di Maratea
	61	Pomodoro costoluto di Rotonda
	62	Pomodoro secco "Cietta'icale di tolve"
	63	Pomodori sott'olio
	64	Rafano
	65	Rappascione di Viggianello
	66	Risciola
	67	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	68	Soppressata di fichi di Carbone
	69	Tartufo bianco del Serrapotamo

REGIONE BASILICATA

Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	70	Anginetto di Lauria
	71	A' Pipua di Oliveto Lucano
	72	Biscotto a otto di Latronico
	73	Biscotto al coriandolo di Carbone
	74	Biscotti glassati
	75	Calzoni di ceci
	76	Cannarricoli di Viggianello
	77	Carchiola
	78	Cicerata
	79	Cucciddatu di Rotonda
	80	Falagone
	81	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich
	82	Gelatina dolce di maiale
	83	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	84	La Strazzata
	85	Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare
	86	Migliaccio
	87	Mostaccioli
	88	Pane di germana "iermana"
	89	Pane di patata di San Severino Lucano
	90	Pane di Trecchina
	91	Pane nero
	92	Paniceddri o Panetteddri di S. Antonio di Rotonda
	93	Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese
	94	Piccidet' castelluccese
	95	Pizza con i cingoli di maiale
	96	Pizza a "scannatur" di Carbone
	97	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	98	Pizzetto di Lauria
	99	Polenta di Nemoli
	100	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia
	101	Raskatiell di legumi di Fardella
	102	Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana
	103	Ravioli
	104	Rosacatarra
	105	Sanguinaccio
	106	Shtridhla
	107	Spumino di Cersosimo
	108	Tagliatelle, al 'Tratt di Oliveto Lucano
	109	Tapanedda di Episcopia
	110	"Taralli" di San Costantino Albanese
	111	Timpallo rustico del Pollino
	112	Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda
	113	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
	114	U' pastizz rtunnar
	115	U' pastzzott di Nova Siri
	116	ù Zuzumagliu
	117	Viscuttino di Lauria
	118	Viscuttu a' gotto di Lauria
Prodotti della gastronomia	119	Fasul e pistiddi
	120	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferriciell cu la muddica, Fusill' cu' muddia
	121	Involtini di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde
	122	Involtini di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
	123	Laghn e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	124	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	125	Pu'iata di San Giorgio Lucano
	126	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	127	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
	128	Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascenzione, Tagghjulìni ku u làtt, Tagliulini dell'Ascension
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	129	Alici salate di Maratea
	130	Aliciocculi salate di Maratea
	131	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	132	Miele lucano (r'miel)
	133	Ricotta
	134	Ricotta forte
	135	Ricotta salata

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro alle erbe
	2	Anice
	3	Fragolino
	4	Gassosa al caffè
	5	Gassosa al limone
	6	Liquore alla liquirizia
	7	Liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	Liquore di bergamotto
	9	Liquore di cedro
	10	Liquore di finocchietto selvatico
	11	Moscatello
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	Buccularu
	13	Carne caprina calabrese
	14	Carne di maiale nero calabrese
	15	Carne di maiale salata
	16	Carne ovina calabrese
	17	Carne Podolica calabrese
	18	Ciccioli
	19	Cotenne di maiale
	20	Cularina
	21	Culatta
	22	Frittole
	23	Gelatina di maiale
	24	Guanciale
	25	Lardo, U Lardu
	26	‘Nduia
	27	’Ndura
	28	‘Nnuglia
	29	Pancetta arrotolata
	30	Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
	31	Prosciutto di maiale nero calabrese
	32	Salame crudo di Albidona
	33	Salato di Crotone
	34	Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza
	35	Salsiccia di coretto
	36	Salsiccia pezzente
	37	Sazizzunu
	38	Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	39	Soppressata di Decollatura
Formaggi	40	Animaletti di provola
	41	Butirro
	42	Caciocavallo di Ciminà
	43	Caciocavallo podolico
	44	Cacioricotta
	45	Caciotto di Cirella di Platì
	46	Canestrato
	47	Caprino dell'Aspromonte
	48	Farci-provola
	49	Felciata
	50	Formaggio caprino della Limina
	51	Giuncata
	52	Mozzarella silana
	53	Musulupu dell'Aspromonte
	54	Pecorino del Monte Poro
	55	Pecorino del Pollino
	56	Pecorino della Locride
	57	Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
	58	Pecorino misto
	59	Pecorino primo sale
	60	Provola
	61	Rasco
	62	Strazzatella silana
Grassi (burro,margarina, oli)	63	Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"
	64	Olio extra vergine di oliva del Savuto
	65	Olio extra vergine di oliva della Locride
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	66	‘A maritata
	67	Amarene sciroppate
	68	Anona cherimola, Annona
	69	Arancia di Villa San Giuseppe
	70	Asparago selvatico della Calabria
	71	Biondo tardivo di Trebbisacce
	72	Broccoli di rapa
	73	Cannonata calabrese
	74	Castagne al mosto cotto
	75	Castagne di Calabria

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	76	Ceci abbrustoliti, Calia
	77	Cedro
	78	Cedro candito
	79	Cicoria selvatica calabrese
	80	Cicorie selvatiche sott'olio
	81	Cipolline sott'olio
	82	Clementine della Piana di Sibari
	83	Collane di peperoni secchi
	84	Confettura di pomodori rossi
	85	Coroncine di fichi secchi al mirto
	86	Crocette
	87	Fagiolo di Caria
	88	Fagiolo poverello bianco
	89	Farina di castagne
	90	Fichi d'india di Calabria
	91	Fichi essiccati
	92	Fichi freschi cotti al forno
	93	Fichi ripieni, Fichi chini
	94	Finocchietto selvatico di Calabria
	95	Finocchio di Isola Capo Rizzuto
	96	Funghi di Giffone
	97	Funghi "rosito"
	98	Funghi misti di bosco sott'olio
	99	Funghi porcini silani "sillo"
	100	Funghi porcini sott'olio
	101	Funghi rositi sott'olio
	102	Germogli di pungitopo sott'olio, Vruscula sott'olio
	103	Insalatata di arance, 'Nzalata i purtualli
	104	Involtini di melanzane
	105	Limetta
	106	Marmellata di arance
	107	Marmellata di bergamotto
	108	Marmellata di clementine
	109	Marmellata di limoni
	110	Marmellata di mandarini
	111	Marmellata di uva
	112	Melanzane sott'olio
	113	Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	114	Miele di fichi
	115	Misi misi affucati, Amareddi affucati
	116	Olive alla calce
	117	Olive in salamoia
	118	Olive nella giara
	119	Olive nere infornate
	120	Olive schiacciate
	121	Olive sotto sale
	122	Origano selvatico della Calabria
	123	Pallone di fichi
	124	Panicilli
	125	Peperoncini piccanti ripieni
	126	Peperoncini sott'olio
	127	Peperoncino di Spilinga
	128	Peperoncino piccante calabrese
	129	Peperone roggianese
	130	Pistilli
	131	Pomodori secchi
	132	Pomodori secchi ripieni
	133	Pomodori secchi sott'olio
	134	Pomodori verdi conservati
	135	Pomodoro di Belmonte
	136	Trecce di fichi
	137	Tritato di peperoncino
	138	Zucchini sott'olio
Condimenti	139	Salmoriglio, sarmurigghiu
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	140	'Nzullini
	141	Anicini
	142	Biscotti alle mandorle e al miele
	143	Bocconotto di Mormanno
	144	Bucconotto
	145	Buffeddi
	146	Cannoli, I Cannola
	147	Chinulille
	148	Cotognata
	149	Crema reggina
	150	Crispelle salate, Crispeddhe
	151	Crispelle dolci, Crispeddhe
	152	Crostini di grano

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	153	Cudduraci, 'Nguti
	154	Cupeta
	155	Cuzzupa
	156	Dita d'apostolo
	157	Fichi ricoperti al cioccolato
	158	Frese bianche
	159	Frese integrali
	160	Frise al peperoncino
	161	Ginetti
	162	Granita, Scirobetta
	163	Lestopitta
	164	Liquirizia
	165	Liquirizia alla menta
	166	Liquirizia all'anice
	167	Morticeddhi, Frutti alla martorana
	168	Mostaccioli
	169	Mozzetti
	170	Nacatole
	171	Nepitelle
	172	Ossa di morto, Ossa i mortu
	173	Pan di spagna di Dipignano
	174	Pane al miele di Cerzeto
	175	Pane casereccio
	176	Pane con la giuggiulena
	177	Pane di castagne
	178	Pane di patate
	179	Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina
	180	Pane di segale di Canolo
	181	Pasta col ferretto
	182	Pasta di mandorla al bergamotto
	183	Pasta di mandorle
	184	Pasta fileja
	185	Paste con lo zucchero
	186	Pesca
	187	Petrale, U Petrali
	188	Pezzo duro
	189	Pignolata al miele, Napiteddhi
	190	Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	191	Piparelle
	192	Pitta
	193	Pitta di San Martino
	194	Pitta ‘mpigliata
	195	Pizza alla reggina, Pitta a riggitana
	196	Pizza di maggio, Pitta di maju
	197	Pizzi ccu niebiti
	198	Pizziccul'ova
	199	Rafioli
	200	Sammartine
	201	Sanguinaccio
	202	Scaldatelle, Scaldateddi
	203	Scalille
	204	Sguta
	205	Sorbetto al bergamotto
	206	Sospiri di monaca
	207	Stomatico
	208	Stracetti
	209	Stroncatura, Struncatura
	210	Susumelle
	211	Taglierini e ciciri, Laganelle e ciciri
	212	Taralli bianchi
	213	Taralli morbidi
	214	Tarallini ai semi di anice
	215	Tarallini ai semi di finocchio
	216	Tarallini al peperoncino
	217	Tartine di sanguinaccio, Tratini i sanguinacciu
	218	Tartufo di Pizzo
	219	Torroncino
	220	Torrone a poglia con mandorle, Turruni
	221	Torrone di arachidi con zucchero
	222	Torrone gelato, Turruni gelatu
	223	Turdilli
	224	Xialuni
	225	Zeppole, Zzippulii San Giuseppi

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti della gastronomia	226	Frittata pasquale
	227	Frittele di fiori di zucca, Sciuriddi
	228	Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra
	229	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	230	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
	231	Parmigiana
	232	Peperonata alla calabrese, 'Nzimbatò
	233	Polpette di melanzana, Purpetti i mulingiana
	234	Pomodori ripieni, Pummaroro chini
	235	Riso di magro, Granu mariu, U Risu mariu
	236	Uova e curcuci, Ova chi curcuci
	237	Uova strapazzate con pomodoro, Sursuminata
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	238	Acciughe marinate
	239	Acciughe salate
	240	Aguglie, Costardelle fritte
	241	Alici salate
	242	Alici salate e pepate
	243	Alici sott'olio
	244	Bottarga di tonno
	245	Frittelle di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata
	246	Involtini di pesce spada
	247	Involtini di spatola, 'Nvoltini i spatula
	248	Pesce sciabola, Vela, Spatola
	249	Pesce spada alla ghiotta, Pisci spada a gghiotta
	250	Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pisci spada rustutu c'u sarmurrigghiu
	251	Rosamarina
	252	Sarde salate
	253	Sarde salate e pepate
	254	Sardella salata di Crotone
	255	Stocafisso, Stocco alla ghiotta
	256	Stocco di Mammola
	257	Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio
	258	Tortiera di alici
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	259	Miele di arancio calabrese
	260	Miele di castagno calabrese
	261	Miele di corbezzolo
	262	Miele di eucaliptus calabrese
	263	Miele di melata di abete calabrese
	264	Miele di sulla calabrese
	265	Ricotta
	266	Ricotta affumicata
	267	Ricotta di capra affumicata
	268	Ricotta di pecora
	269	Ricottone salato

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Cioccolato al limoncello
	3	Fragolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto
	6	Liquore crema di limone
	7	Liquore di amarene
	8	Liquore di gelse rosse
	9	Liquore di madarino dei Campi Flegrei
	10	Liquore di mirtillo
	11	Liquore finocchietto
	12	Liquore nanassino
	13	Malaca
	14	Nespolino
	15	Nocillo
	16	Sciroppo di arancia bionda
	17	Sidro di Mela Annurca
	18	Sidro di Mela Limoncella
	19	Sidro di Pera del Matese
	20	Vino cotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	21	Ammugliatielli
	22	Agnello di Carmasciano
	23	Braciola di capra di Siano
	24	Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	25	Capicollo
	26	Capicollo di Ricigliano
	27	Carne bufalina
	28	Carne di bovino podolico
	29	Carne di suino di razza Casertana
	30	Carne ovina di Laticauda
	31	Cervellatine
	32	Cicoli
	33	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
	34	Fegato con la zeppa
	35	Filetto di Vairano Patenora*
	36	Filettone di Vairano Patenora*
	37	Fiocco di prosciutto
	38	Fleppa*
	39	Gelatina di maiale*
	40	Marzafecatu di Castel San Lorenzo*
	41	Mozzariello*
	42	Nnoglia di maiale*
	43	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	44	O per e 'o muss
	45	Orvula*
	46	Pancetta arrotolata
	47	Pancetta tesa
	48	Prigiotto*
	49	Prosciutto di Casaletto*
	50	Prosciutto di Pietraroja*
	51	Prosciutto di Rocchetta*
	52	Prosciutto di Trevico*
	53	Prosciutto di Venticano*
	54	Prosciutto irpino*
	55	Salame Napoli*
	56	Salame di Mugnano*
	57	Salsiccia
	58	Salsiccia affumicata
	59	Salsiccia del Cilento*
	60	Salsiccia del Vallo di Diano*
	61	Salsiccia di polmone*
	62	Salsiccia fresca a punta di coltello
	63	Salsiccia r' poc*
	64	Salsiccia rossa di Castelpoto*
	65	Salsiccia sotto sugna
	66	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
	67	Samurchio*
	68	Sopressata caggianese*
	69	Soppressata del Cilento*
	70	Soppressata del Sannio*
	71	Soppressata del Vallo di Diano*
	72	Soppressata di Gioi Cilento*
	73	Soppressata di Ricigliano*
	74	Soppressata irpina*
Formaggi	75	Bebè di Sorrento
	76	Bocconcini alla panna di bufala
	77	Burrini e burrata di bufala
	78	Caciocavallo affumicato
	79	Caciocavallo del Matese*
	80	Caciocavallo di bufala

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	***Prodotto***
Formaggi	81	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
	82	Caciocavallo di Castelfranco*
	83	Caciocavallo irpino di grotta*
	84	Caciocavallo podolico*
	85	Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanagro*
	86	Caciocchiato
	87	Cacioricotta caprino del Cilento
	88	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	89	Caciottina canestrata di Sorrento
	90	Caprino conciato del Montemaggiore*
	91	Caso conzato*
	92	Caso maturo*
	93	Caso Vallicelli*
	94	Casoperuto e marzolino*
	95	Casuforte di Statigliano, Cacioforte, Casoforte*
	96	Casu ré pecóra del Matese*
	97	Fiordilatte
	98	Fior di ricotta di Ponte Persica
	99	Formaggio caprino del Cilento
	100	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	101	Formaggio morbido del Matese*
	102	Juncata
	103	Manteca*
	104	Manteca del Cilento*
	105	Mascarpone di Bufala
	106	Mozzarella nella mortella*
	107	Pecorino del Monte Marzano*
	108	Pecorino di Bagnolese*
	109	Pecorino di Carmasciano*
	110	Pecorino di Laticauda*
	111	Pecorino di Vitulano*
	112	Pecorino di Pietraroja*
	113	Pecorino fresco e stagionato
	114	Pecorino salaprese*
	115	Primosale stagionato di Cuffiano*
	116	Provola affumicata*
	117	Provola affumicata di bufala*
	118	Provolone*
	119	Riavulillo*
	120	Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*
	121	Scamorza
	122	Scamorza di bufala
	123	Scamorza di Montella
	124	Scamorzini del Matese*
	125	Scamosciata
	126	Stracchino di Bufala
	127	Stracciata*
	128	Stracciata del Matese*
	129	Treccia
	130	Treccia di Montella
Grassi (burro, margarina, oli)	131	Burro di bufala
	132	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
	133	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	134	Aglio dell'Ufita
	135	Albicocca vesuviana
	136	Antica Pera da Sidro del Matese
	137	Amarene appassite dei Colli di S. Pietro
	138	Arancia di Pagani
	139	Arancia di Sorrento
	140	Broccolo del Vallo di Diano
	141	Broccolo di Paternopoli
	142	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
	143	Broccolo San Pasquale
	144	Caldarroste in sciroppo e rum
	145	Cappella
	146	Carciofo bianco
	147	Carciofo capuanella
	148	Carciofo di Castellammare
	149	Carciofo di Montoro
	150	Carciofo di Pietrelcina
	151	Carciofo di Procida
	152	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
	153	Cardillo
	154	Cardone
	155	Carlentina
	156	Carosella
	157	Castagna del Monte Faito
	158	Castagna del prete
	159	Castagna di Acerno
	160	Castagna di Trevico
	161	Castagna jonna di Civitella Licinio
	162	Castagna paccuta
	163	Castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfina
	164	Castagna vofarella
	165	Castagne infornate, Castagne n'fornate

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	166	Castagne moscie, Fico
	167	Cavolfiore gigante di Napoli
	168	Cavolo da minestra
	169	Cece di Cicerale
	170	Cece di Valle Agricola
	171	Cece nero del Fortore
	172	Cece piccolo del Sannio
	173	Cicoria selvatica
	174	Cicoria verde di Napoli
	175	Ciliegia del Monte
	176	Ciliegia della Recca
	177	Ciliegia di Bracigliano
	178	Ciliegia di Pimonte
	179	Ciliegia di Siano
	180	Ciliegia maiatica
	181	Ciliegia melella
	182	Ciliegia S. Pasquale
	183	Cipolla alifana
	184	Cipolla bianca di Pompei
	185	Cipolla di Eremiti
	186	Cipolla di Vatolla
	187	Cipolla ramata di Montoro
	188	Corresce re cocozza janca di Aquilonia
	189	Cuccija
	190	Fagioli di Volturara Irpinia
	191	Fagioli lardari
	192	Fagioli quarantini
	193	Fagioli tabacchini
	194	Fagiolo a formella
	195	Fagiolo a pisello
	196	Fagiolo bianco di Montefalcone
	197	Fagiolo della regina di San Lupo
	198	Fagiolo dell'occhio
	199	Fagiolo dente di morto
	200	Fagiolo di Cera
	201	Fagiolo di Controne
	202	Fagiolo di Gallo Matese
	203	Fagiolo di Gorga
	204	Fagiolo di Mandìa
	205	Fagiolo di Villaricca
	206	Fagiolo mustacciello
	207	Fagiolo risillo
	208	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
	209	Fagiolo s'anter di Casalbuono
	210	Fagiolo striato del Vallo di Diano
	211	Fagiolo tondino bianco del Sannio
	212	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
	213	Fagiolo Zampognaro
	214	Fagiolo zolfariello
	215	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro
	216	Fava di Miliscola
	217	Fichi secchi con miele
	218	Fico di S. Mango
	219	Fico lardaro
	220	Fico troiano
	221	Fico vendemmia, Natalese
	222	Finocchio bianco palettone
	223	Finocchio di Sarno
	224	Fragolata di Acerno
	225	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella
	226	Frutti di Bosco di Acerno
	227	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina
	228	Giallona di Siano
	229	Grano arso
	230	Grano romanella
	231	Granoturco della quarantina
	232	Granoturco di Gallo Matese
	233	Kaki vainiglia napoletano
	234	Lenticchia del Sannio
	235	Lenticchia di Valle Agricola
	236	Limone di Procida
	237	Lupino gigante di Vairano
	238	Mais Rosso di Baselice
	239	Mais spiga bianca, Spogna bianca
	240	Mandarino comune vesuviano
	241	Mandarino dei Campi Flegrei
	242	Marrone di S. Cristina
	243	Marrone di Scala
	244	Marzellina
	245	Marzocca
	246	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
	247	Mela capodiciuccio
	248	Mela chianella
	249	Mela chichedda
	250	Mela limoncella

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	251	Mela limoncellona
	252	Mela San Giovanni
	253	Mela sergente
	254	Mela tubbiona
	255	Mela zitella
	256	Melanzana cima di viola
	257	Melanzana lunga di Napoli
	258	Melanzana paccia
	259	Melone di Altavilla
	260	Melone di Capua
	261	Melone napoletano
	262	Nocciola camponica
	263	Nocciola di S. Giovanni
	264	Nocciola mortarella
	265	Nocciola riccia di Talanico
	266	Noce di Sorrento
	267	Noce malizia
	268	Noce San Martino
	269	Oliva caiazzara
	270	Oliva salella ammaccata del Cilento
	271	Oliva Tifatina o del Tifata
	272	Oliva vernacciola di Melizzano
	273	Oliva masciatica
	274	Olive pisciottane schiacciate sott'olio
	275	Origano del Matese
	276	Panzarieddi di Casalbuono
	277	Papaccelle
	278	Pappola
	279	Patata di Acerno
	280	Patata di Monte San Giacomo
	281	Patata di Trevico
	282	Patata fresca campana
	283	Patata nera del Matese
	284	Patata novella
	285	Patata ricciona o riccia di Napoli
	286	Patata rossa del Vallo di Diano
	287	Patata sotterrata di Calvaruso
	288	Peperoncini ripieni al tonno
	289	Peperoncini verdi o di fiume
	290	Peperoncino friariello napoletano
	291	Peperoncino friariello nocerese
	292	Peperone cazzone
	293	Peperone papaccella, Papaccelle riccie
	294	Peperone quarantino di San Salvatore
	295	Peperone sassaniello
	296	Peperoni quagliettani
	297	Pera carmosina
	298	Pera del rosario
	299	Pera lardara
	300	Pera mastantuono
	301	Pera pennata
	302	Pera Sant'Anna
	303	Pera sorba
	304	Pera spadona di Salerno
	305	Pera spina
	306	Percoca col pizzo
	307	Percoca puteolana
	308	Percoca terzarola
	309	Pesca bellella di Melito
	310	Pesca bianca napoletana
	311	Pesca poppa di venere
	312	Peschiole
	313	Pezzetta 'e vino cuotto
	314	Piselli cornetti
	315	Pisello centogiorni
	316	Pomodori secchi sott'olio
	317	Pomodorino campano
	318	Pomodorino corbarino
	319	Pomodorino dell'Ufita
	320	Pomodorino di Rofrano
	321	Pomodorino giallo
	322	Pomodorino seccagno di Gesualdo
	323	Pomodoro cannellino flegreo
	324	Pomodoro di Sorrento
	325	Pomodoro fiaschello di Battipaglia
	326	Pomodoro guardiolo
	327	Pomodoro pelato di Napoli
	328	Pomodoro Re Umberto
	329	Pomodoro sarvatico
	330	Prugna coglipiecuri
	331	Rapa catozza
	332	Risciola
	333	Risi di Casalbuono
	334	Saragolla
	335	Scarola bianca riccia schiana

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	336	Sciuscillone
	337	Secena
	338	Sedano di Gesualdo
	339	Speuta
	340	Susina botta a muro
	341	Susina marmulegna
	342	Susina pappacona
	343	Susina pazza
	344	Susina scarrafona
	345	Susina turcona
	346	Tartufo nero del Matese
	347	Tartufo di Colliano
	348	Tartufo nero di Bagnoli Irpino
	349	Timo delle coste del Mutria
	350	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia
	351	Uva armonera del Cilento
	352	Uva bianca a cuore del Cilento
	353	Uva catalanesca
	354	Uva cornicella
	355	Uva salamanna
	356	Uva sanginella
	357	Tabaccanti di Casalbuono
	358	Virni
	359	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zuccarina
	360	Zucca napoletana
	361	Zucchino san pasquale
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	362	Amaretto di Caposele
	363	Babà
	364	Biscotti al miele
	365	Biscotti di Castellammare
	366	Biscotto di grano integrale
	367	Biscotto di granone
	368	Biscotto all'amarena
	369	Biscotto di Sant'angelo
	370	Calzoncelli
	371	Calzone
	372	Cannolo cilentano
	373	Carrati
	374	Cartellate con mosto
	375	Casatiello dolce
	376	Asatiello sugna e pepe
	377	Chiacchiere
	378	Ciaola
	379	Ciaolone
	380	Confettone, ò Cunftton
	381	Copeta
	382	Delizie al limone
	383	Divino amore
	384	Follovielli
	385	Fresella Beneventana
	386	Fusillo di Felitto
	387	Fusillo di Gioi
	388	Fusillo furitano, ò Fusillo furitano, ò Riccio furitano
	389	Guanto Caleno
	390	Marsigliese
	391	Matasse di Caposele
	392	Migliaccio
	393	Monachina
	394	Muffletto di Caposele
	395	Mustaccioli
	396	'Ndunderi
	397	'Nfrennula
	398	Pagnotta di Santa Chiara
	399	Palme di confetti
	400	Pane dei Camaldoli
	401	Pane di Baiano
	402	Pane di Calitri
	403	Pane di iurmano
	404	Pane di Montecalvo
	405	Pane di Padula
	406	Pane di patate
	407	Pane di San Sebastiano
	408	Pane di Saragolla
	409	Pane di Villaricca
	410	Panesillo di Ponte
	411	Paniedd' r' sirino
	412	Panino napoletano
	413	Pantorrone
	414	Panuozzo
	415	Panzarotti
	416	Parrozzo*
	417	Pasta mischiata
	418	Pasticella di Acerno
	419	Pasticcio caggianese
	420	Pastiera

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	421	Pigna
	422	Pizza chiena
	423	Pizza con ricotta
	424	Pizza di farinella bacolese, Pizza gialla, 'A Zellòse
	425	Pizza di San Martino
	426	Pizza di scarola
	427	Pizza figliata, Serpentone
	428	Pizza migliazza cu li frittole
	429	Pizza napoletana verace artigianale
	430	Pizza roce caggianese
	431	Pizza sulla liscia*
	432	Puccellato dolce
	433	Puccellato salato
	434	Raffioli
	435	Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
	436	Raviolo di ricotta di pecora
	437	Ricci
	438	Roccocò
	439	Sanguinaccio
	440	Scaldatelle
	441	Scanata del Sannio
	442	Scazzatiello, Cavatieddu
	443	Scialatiello
	444	Sciavola di Circello
	445	Sciusciello, ò Sciuscello
	446	Sfogliatella
	447	Sfogliatella Santa Rosa
	448	Sospiri al limone
	449	Spantorrone di grotta
	450	Struffoli
	451	Struppolo
	452	Susamielli
	453	Taraddi con finocchio
	454	Taralli intrecciati
	455	Tarallini al vino
	456	Tarallo all'uovo
	457	Tarallo con le mandorle
	458	Tarallo cu ll'ove
	459	Tarallo di Agerola
	460	Tarallo di San Lorenzello
	461	Tarallo Roscianese
	462	Tarallo sugna e pepe
	463	Tarallucci al naspro
	464	Tasca
	465	Torroncino di Roccagloriosa
	466	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
	467	Torrone di Benevento
	468	Torrone di castagna
	469	Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
	470	Triilli
	471	Turcinegliu
	472	Vanti
	473	Zandraglia
	474	Zeppola di S. Giuseppe
	475	Zeppola fritta
Prodotti della gastronomia	476	Baccalà alla perticatora
	477	Braciola
	478	Carne al latte
	479	Ciambottella
	480	Cicci di Santa Lucia
	481	Crocché
	482	Gattò di patate
	483	Genovese
	484	Frittata di scammaro
	485	Frittura napoletana
	486	Melanzana a scarpone
	487	Minestra caggianese
	488	Parmigiana di melanzane
	489	Peperone imbottito
	490	Pancotto dei foresi
	491	Panzetta
	492	Patane e cicc'
	493	Polenta stampata, Alla Cucchiaredda, Frattaccio
	494	P'ttera
	495	Ragù napoletano
	496	Salsa piccante
	497	Sartù di riso
	498	Scarpariello
	499	Scarpella di Castelvenere
	500	Sfrionzola
	501	Stufati di Teggiano
	502	Zuppa di soffritto

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	***Prodotto***
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	503	Acciughe sotto sale*
	504	Alicette piccanti*
	505	Alici di menaica*
	506	Alici marinate*
	507	Colatura di alici di Cetara*
	508	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca
	509	Filetti di alici sott'olio*
	510	Stocco*
	511	Tarantiello
	512	Triglia rossa di Licosa*
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	513	Marzellina*
	514	Miele di acacia
	515	Miele di asfodelo
	516	Miele di borragine
	517	Miele di cardo
	518	Miele di castagno
	519	Miele di girasole
	520	Miele di rovo
	521	Miele di sulla
	522	Miele millefiori
	523	Ricotta di fuscella*
	524	Ricotta di Laticauda
	525	Ricotta essiccata di bufala*
	526	Ricotta essiccata ovicaprina*
	527	Ricotta fresca di bufala*
	528	Ricotta fresca ed essiccata di capra*
	529	Ricotta fresca ed essiccata di pecora*
	530	Ricotta mantéca di Montella
	531	Ricotta salaprese

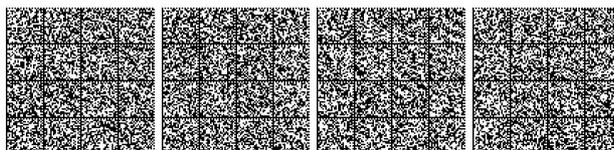
* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss
	2	Anicione, Andsòn
	3	Anisetta, Anisèta
	4	Macerato di pere in grappa
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino, Maraschèin
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen
	11	Sassolino
	12	Vin brûlè, Vino brulè, Brulè
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese
	14	Bel e cot, Belecot
	15	Bondiola*
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrislon, Cicoli, Sgrisciuli*
	21	Coppa arrosto, Cupa arost
	22	Coppa di testa, Tortella*
	23	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna
	24	Cotechino piccolo, Cudghein piccinein
	25	Culatello, Culatel*
	26	Fegatelli
	27	Fiocchetto
	28	Fiocco di culatello*
	29	Gallo ruspante
	30	Lardo di Montefeltro
	31	Lardo, Gras
	32	Lonzino, Capolongo
	33	Mariola*
	34	Mazza fegato
	35	Miaccio, Miaggio, Migliaccio
	36	Pancetta arrotolata
	37	Pancetta canusina*
	38	Pesto di cavallo, Caval pist
	39	Piccola di cavallo, Picula 'd caval
	40	Pollo di razza Fidentina
	41	Pollo di Romagna
	42	Porchetta, Purcheta
	43	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	44	Salame all'aglio, Salam da l'ai*
	45	Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti*
	46	Salame fiorettino*
	47	Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintìl*
	48	Salsiccia
	49	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina
	50	Salsiccia matta, ciàvar, zuzèzza mata
	51	Salcicciotto alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta
	52	Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda, Spala cota e crùda*
	53	Stracotto alla piacentina, 'L Stua
	54	Suino di razza Mora o Mora romagnola
	55	Suino pesante
	56	Tacchini bronzato rustico o nostrano, Galnacc, Dindo
	57	Tasto, Tast
	58	Zuccotto di Bismantova*
Condimenti	59	Pasta di tartufo bianco
	60	Sale alimentare di Salsomaggiore
	61	Sale, Sàl
Formaggi	62	Caciotta*
	63	Caciotta vaccina al caglio vegetale*
	64	Caprino*
	65	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*
	66	Casecc*
	67	Formaggetta fresca, Furmaìn*
	68	Pecorino*
	69	Pecorino del pastore*
	70	Pecorino dell'Appennino Reggiano*

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Formaggi	71	Raviggiolo*
	72	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	73	Robiola, Ribiola, Furmai nis
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	74	Aglio bianco piacentino
	75	Albicocca Val Santerno di Imola
	76	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdulino della Goccia
	77	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	78	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola dmestiga
	79	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	80	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quaanti-na
	81	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	82	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primissima, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	83	Antiche varietà di mela piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Carla o Pum cherla, Rosa o Pum rosa
	84	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo
	85	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco
	86	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola
	87	Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena
	88	Cardo gigante di Romagna
	89	Castagna fresca e secca di Granaglione
	90	Castagna reggiana, Masangaia
	91	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte
	92	Cicerchia
	93	Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola
	94	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	95	Cucciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	96	Doppio concentrato di pomodoro
	97	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne
	98	Farro triticum dicoccum
	99	Fragola di Romagna
	100	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	101	Kiwi
	102	Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro
	103	Loto di Romagna
	104	Marmellata di bacche di rosa canina
	105	Marmellata di more
	106	Marrone del Montefeltro
	107	Marrone di Campora, Maron ed Campra
	108	Mela campanina, Pòm campanein
	109	Mela rosa Romana, Mela Rousména
	110	Melone tipico di San Matteo Decima
	111	Patata di Montescudo
	112	Patata di Montese
	113	Pera Scipiona
	114	Pera Volpina
	115	Pesca Bella di Cesena
	116	Pesca buco incavato, Bus incavè
	117	Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
	118	Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa
	119	Sapore, Savor
	120	Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt
	121	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Strìdual, Stridul, Strìvul, Strìgval
	122	Sugali, Sugal
	123	Sughi d'uva reggiani, Sugh
	124	Susina di Vignola
	125	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, Vacazza
	126	Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca
	127	Tartufo bianco pregiato
	128	Tartufo nero di Fragno, Trifola
	129	Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra
	130	Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	131	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
	132	Amaretti, Amarett
	133	Amaretto di Spilamberto
	134	Anolini, Anvein, Amvei, Anvei, Anven
	135	Anolino, Anolen

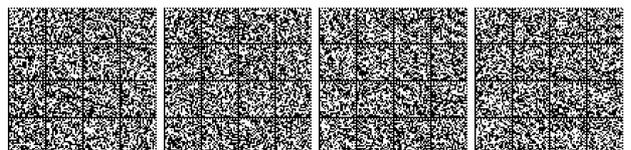
REGIONE EMILIA-ROMAGNA

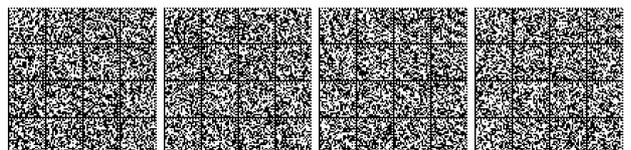
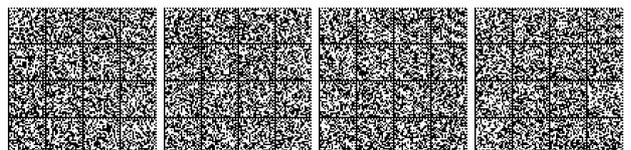
Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	136	Basotti, Bassotti, Tagliolini al forno, Bazòt, Bassot
	137	Bensone, Balsone, Balsòn
	138	Biscione reggiano
	139	Bizulà
	140	Bodino di uva Termarina
	141	Bomba allo zabaglione o di Canossa
	142	Bomba di polenta, Bomba ed puleinta
	143	Bomba di riso, Bomba 'd ris
	144	Bomba di tagliatelle
	145	Borlengo, Burleng, Burlang
	146	Bortellina, Burtlêina
	147	Bracciatello
	148	Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
	149	Caffè in forchetta
	150	Canestrelli, Canestrèli
	151	Cantarelle, Al Cantarëli
	152	Cappelletti all'uso di Romagna, Caplet
	153	Cappelletti, Caplitt
	154	Cappelletto reggiano
	155	Cassatella
	156	Castagnaccio, Castagnaz
	157	Castagnaccio, Pattona
	158	Castagnole
	159	Cherseinta sotto le braci, Crescentina
	160	Chisolini, Chisulèn o Chissò
	161	Chizze reggiane, El Chezzi, Chezzi
	162	Ciabatta di S. Antonio, Savata ed S. Antoni
	163	Ciaccio, Ciacc
	164	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua
	165	Ciambella ferrarese, Brazadela
	166	Ciambella reggiana, Bresadela, Busilan
	167	Ciambella, Boslan, Zambëla
	168	Ciambelline, Buslanein
	169	Coppo all'emiliana
	170	Crescenta, Carsent
	171	Crescenta fritta, Cherscènta frètta
	172	Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsôn, Gussun, Cursôn
	173	Croccante, Cruccant
	174	Crostoli del Montefeltro
	175	Curzoli, Strigotti, Curzùl
	176	Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele
	177	Erbazzone di Reggio Emilia
	178	Fave dei morti, Fave dolci, Favette
	179	Focaccia con ciccioli, Chisola
	180	Fritloc frittelle di castagne
	181	Frittelle di farina di castagne, Frittell ad fareina ad castagne
	182	Frittelle di riso, Fritell ad ris
	183	Frittelle di tagliatelle, Pattone
	184	Frittelle o sgonfietti, Fritell o sgiunfaitt
	185	Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine
	186	Gialletti, gialetti, zalet, piadòt
	187	Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò
	188	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei
	189	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouren con i grasso
	190	Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun s'al pateti, Gnòc
	191	Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnoc frètt, 'L Gnoc
	192	Gramigna gialla
	193	Gramigna paglia e fieno
	194	Gramigna verde
	195	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun
	196	Latte alla Portoghese
	197	Latte brulè, Latt brulè
	198	Latte in piedi, Latt in pè
	199	Latteruolo
	200	Mandorlato al cioccolato di Modigliana
	201	Manfrigoli
	202	Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd
	203	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont
	204	Miacetto, Miacet
	205	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miazz
	206	Minestra di castagne
	207	Minestra imbottita, Spoja lorda
	208	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchìni, Al Mistuchên

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	209	Mosto cotto, Must cot
	210	Offelle di marmellata
	211	Orecchioni, J Urciôn
	212	Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén
	213	Pagnotta pasquale
	214	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb
	215	Pancotto, Pancöt, Pacöt
	216	Pan di Spagna
	217	Pane a lievitazione naturale
	218	Pane casareccio, Pan casalen
	219	Pane di Castrocaro
	220	Pane di zucca, Pan ad zücca
	221	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
	222	Panzanella, Panzanëla
	223	Pane schiacciato, batäro
	224	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
	225	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd
	226	Pastafrolla alla maniera reggiana
	227	Pasta Margherita
	228	Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
	229	Pasticcio di cappelletti
	230	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
	231	Patacucci, Patacóc, Patacùc
	232	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
	233	Pesche finte ripiene
	234	Piada coi ciccioli
	235	Piadina della Madonna del Fuoco
	236	Piadina fritta, Pié fretta
	237	Pinza bolognese, Penza bolognese
	238	Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua
	239	Polentine
	240	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris coun la terdura, Riso e tevdura
	241	Savoiardi
	242	Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuièrd
	243	Sbricciolina, Sbrisulina
	244	Scarpasot
	245	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia
	246	Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia
	247	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchét, Ciacri dal sori
	248	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
	249	Spianata, Schiacciata, S-ciazêda, Spianeta, Scaciata, Scacigna
	250	Spongata di Busseto
	251	Spongata di Corniglio
	252	Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda
	253	Spongata di Reggio Emilia
	254	Spongata, Spunghéda
	255	Sprelle, Spreli
	256	Spumini, Schiumini, Spumén
	257	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent
	258	Stracchino gelato, Stracchein in gelato
	259	Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt
	260	Strozzapreti, Strozaprit
	261	Sulada
	262	Tagliatelle, Tajadèli, Tajadël, Lasagni
	263	Tagliatella bolognese
	264	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadël cun i strìdul, Tajadël cun i strìgul, Tajadëli cun i stridle
	265	Tagliatelle dolci
	266	Tagliatelle verdi, Tajadël verdi, Tajad èli verdi
	267	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi
	268	Tardura
	269	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese
	270	Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola
	271	Topino d'Ognissanti
	272	Torta d'erbe
	273	Torta dei preti, Turta ad prètt
	274	Torta di granoturco, Turta ad mëlga
	275	Torta di mele, Turta ad pum
	276	Torta di pere, Turta ad per
	277	Torta di prugne, Turta ad brügna
	278	Torta di ricotta
	279	Torta di riso di reggiana

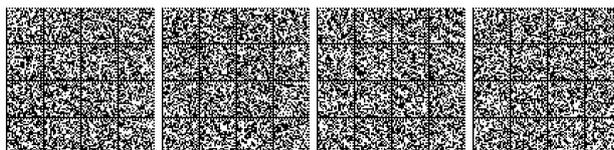
REGIONE EMILIA-ROMAGNA

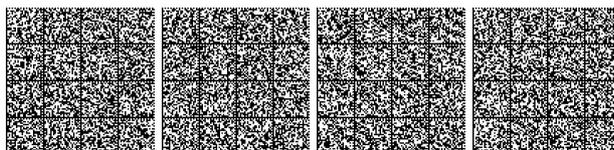
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	280	Torta di uva Termarina
	281	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela
	282	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc
	283	Tortellacci di carnevale
	284	Tortelli alla lastra
	285	Tortelli con le ortiche
	286	Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta
	287	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt
	288	Tortelli di mele
	289	Tortelli di patate
	290	Tortelli di ricotta
	291	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei
	292	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp
	293	Tortelli di verza
	294	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca
	295	Tortelli di zucca, Tortei ad zücc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca
	296	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al barösli; Turtel con al ròşli
	297	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba
	298	Tortellini di Bologna
	299	Tortellini
	300	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun
	301	Zampanella, Zàmpanèla
	302	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese
	303	Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa
	304	Agnello alla piacentina, Agnel äla piasinteina
	305	Agnello con piselli alla romagnola, Agnë cun i b ṣarël a la rumagnöla
	306	Anguilla in umido, Anguilla in ümid
	307	Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
	308	Arrosto di maiale alla reggiana
	309	Arrosto ripieno
	310	Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnöla
	311	Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
	312	Baccalà gratella, Bacalà a rost
	313	Baccala in umido, Bacalà in òmid
	314	Barzigole, Barzègli, Bistregli
	315	Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàtt, Paparucci, Cassambragli
	316	Cardi in umido
	317	Cavolfiore all'uso di Romagna
	318	Cavoli ripieni, Cavul ripein
	319	Cipolle comodate
	320	Cipolle intiere con salsa
	321	Cipolle ripiene di magro
	322	Coniglio arrosto alla reggiana, Cunìn a ròst
	323	Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatora
	324	Cotenna e ceci, Cudga e sisar
	325	Dolce e brusco, Dulz e brühsc
	326	Fagioli in giubalunga
	327	Faraona alla creta, Faraona al creda
	328	Fegatelli di maiale, Figadèt
	329	Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò
	330	Funghi fritti, Fonz fritt
	331	Gnocchi, Gnocc
	332	Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro
	333	Insalata rustica, Rustisana
	334	Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpiòn
	335	Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina
	336	Lesso di carni, Less
	337	Lumache alla bobbiese, Lümaga al bubbiese
	338	Lumache fritte
	339	Lumache in umido
	340	Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies
	341	Merluzzo in umido, Marlüss in ümid
	342	Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein
	343	Minestra con punte di asparagi, Sparseina
	344	Ossobuco, òs bus
	345	Ovuli ripieni, Ovuli ripein
	346	Pancetta e piselli, Panzëtta e riviott
	347	Pan cott, Zuppa di pane
	348	Pesce gatto in umido, Pèesc gat
	349	Polenta condita, Puleinta consa
	350	Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti della gastronomia	351	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra
	352	Polenta pasticciata
	353	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra
	354	Polpettone di tacchino alla reggiana
	355	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja
	356	Radicchi con la pancetta
	357	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola
	358	Ragù classico alla bolognese
	359	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina
	360	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn
	361	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz
	362	Salsa di prezzemolo, Sälsa ad savur
	363	Salsa verde per bolliti
	364	Scàpa, Mnufocc, Menni
	365	Seppie con pisellli
	366	Spaghetti con le poveracce
	367	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinëz a la rumagnöla
	368	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus
	369	Tinche all'emiliana
	370	Torta di patate, Turta d'patat
	371	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bubbiese
	372	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne
	373	Trippa, Trèpa
	374	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca
	375	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina
	376	Trote come si preparano a Succiso
	377	Valigini, Valisein, Verzot
	378	Verzolini, Varzulein
	379	Zigulleda, Ziguleda
	380	Zucchini ripieni, Zücchein ripein
	381	Zuppa di ceci, Süppa ad sisar
	382	Zuppa di pesci, Süppa ad pess
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	383	Miele del Montefeltro
	384	Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
	385	Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
	386	Miele di tiglio, Mel tiglio
	387	Ricotta*
	388	Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	389	Acquadelle marinate
	390	Alici marinate, Sardun marined
	391	Anguilla marinata di Comacchio
	392	Brodetto di vongole
	393	Cozze gratinate
	394	Saraghina, Saraghéna, Papalina, Saraghina sora al test
	395	Saraghina maturata nel sale
	396	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sópa 'd pavaraz

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Distillato di pere
	2	Most
	3	Sciroppo di olivello spinoso
	4	Sciroppo di piccoli frutti
	5	Sciroppo di sambuco
	6	Sciroppo di tarassaco
	7	Succo di mela
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Agnello istriano
	9	Argjel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
	12	Cappone friulano
	13	Cicines
	14	Coppa di testa
	15	Cotto d'oca
	16	Crafus
	17	Filon
	18	Insaccati affumicati
	19	Lardo
	20	Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
	22	Lujànie
	23	Marcundela
	24	Musetto
	25	Ossocollo e culatello affumicati
	26	Pancetta arrotolata dolce e affumicata
	27	Pancetta arrotolata manicata
	28	Pancetta con lonza
	29	Pancetta stesa, lardo, guanciale
	30	Pestadice
	31	Pestat
	32	Petto d'oca affumicato
	33	Pindulis
	34	Polmonarie
	35	Porcaloca
	36	Prosciuttino crudo d'oca
	37	Prosciutto cotto Praga
	38	Prosciutto di Cormons*
	39	Prosciutto dolce o affumicato
	40	Salam di cueste
	41	Salame d'oca
	42	Salame friulano
	43	Sanganel
	44	Sassaka
	45	Sbarbot
	46	Schulta fumat
	47	Sopressa
	48	Spalla cotta di Carnia affumicata
	49	Speck affumicato
	50	Speck d'oca
	51	Stinco di Carnia
Condimenti	52	Aceto di mele
	53	Osiet
	54	Salsa balsamica
Formaggi	55	Caciotta caprina
	56	Caprino stagionato
	57	Cuincir
	58	Formadi frant
	59	Formaggio asìno*
	60	Formaggio caprino morbido
	61	Formaggio di malga*
	62	Formaggio fagagna
	63	Formaggio salato
	64	Formai del cìt
	65	Frico
	66	Latteria
	67	Monte Re
	68	Sot la trape
	69	Tabor

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Grassi (burro, margarina, oli)	70	Olio dei Colli Orientali
	71	Olio del Carso
	72	Ônt (burro fuso di malga)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	73	Aglio di Resia
	74	Asparago bianco
	75	Asparago verde in agrodolce
	76	Blave di Mortean
	77	Cavolo broccolo
	78	Castagna canalutta
	79	Castagna di Mezzomonte
	80	Castagna marrone di Vito d'Asio
	81	Castagna obiacco
	82	Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
	83	Ciliegia duracina di Tarcento
	84	Cipolla rosa della Val Cosa
	85	Craut garp
	86	Fagiolo antico di San Quirino
	87	Fagioli borlotti di Carnia
	88	Fagiolo borlotto di Pesariis
	89	Fagiolo cesarins
	90	Fagiolo dal santisim
	91	Fagiolo dal voglut
	92	Fagiolo laurons
	93	Fagiolo militons
	94	Fagiolo rampicante fiorina
	95	Fave di Sauris
	96	Fico figo moro
	97	Lidrìc cul pòc
	98	Mais da polenta
	99	Mais bianco Perla friulano
	100	Mela zeuka
	101	Marrone striato del Landre
	102	Patata di Godia
	103	Patate di Ribis
	104	Patatis cojonariis
	105	Pera Pêr Martìn
	106	Pesca iris rosso
	107	Pesca isontina
	108	Pesca triestina
	109	Pierçolade
	110	Radic di mont
	111	Radicchio canarino
	112	Radicchio rosa di Sacile
	113	Rapa di Verzegnis
	114	Ràti
	115	Rosa di Gorizia
	116	Savors
	117	Tartufo bianco pregiato di Muzzana del Turgnano
	118	Vellutata di asparago verde
	119	Zucchino giallo di Sacile
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	120	Biscotto esse
	121	Biscotto Pordenone
	122	Biscotto pevarins
	123	Buiadnik
	124	Cjalcune
	125	Cjalzòns
	126	Colaz
	127	Favette triestine
	128	Gnochi de susini
	129	Grissino di Resiutta
	130	Gubana
	131	Marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	132	Marmellata di olivello spinoso e mele*
	133	Pan di sorc
	134	Pinza triestina
	135	Presnitz
	136	Putizza
	137	Strucchi
	138	Strucchi lessi
	139	Tiramisù
Prodotti della gastronomia	140	Boreto, Boreto a la graisana
	141	Calandràca
	142	Frico
	143	Frittata con le erbe, Fartaecun lis jerbis
	144	Jota
	145	Salame all'aceto, Salamp cul asêt
	146	Stak

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	147	Calamaro di Saccaleva
	148	Canocia de nassa
	149	Dondolo
	150	Matàn
	151	Mormora di Miramare
	152	Mussolo de scoio
	153	Passera coi ovi
	154	Pedocio de Trieste
	155	Pesce di valle
	156	Sardoni in savor
	157	Sardoni salati
	158	Sievoli soto sal
	159	Trota affumicata di San Daniele
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	160	Miele di acacia del Carso
	161	Miele di marasca del Carso
	162	Miele di melata di bosco del Carso
	163	Miele di tiglio del Carso
	164	Miele friulano di acacia
	165	Miele friulano di ailanto
	166	Miele friulano di amorfa
	167	Miele friulano di castagno
	168	Miele friulano di melata di abete
	169	Miele friulano di rododendro
	170	Miele friulano di tarassaco
	171	Miele friulano di tiglio
	172	Miele millefiori del Carso
	173	Miele millefiori della laguna friulana
	174	Miele millefiori della montagna friulana
	175	Miele millefiori della pianura friulana
	176	Ricotta affumicata di malga
	177	Ricotta di capra

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LAZIO

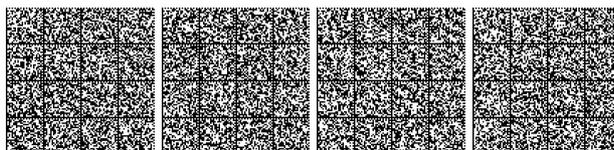
Tipologia	N°	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Cioccolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore fragolino
	4	Liquore nocino
	5	Mistrà
	6	Rattafia ciociara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	10	Braciole sott'olio
	11	Bresaola di bufala
	12	Buddellucci o Viarelli*
	13	Capocollo o Lonza*
	14	Carne di bovino maremmano
	15	Carne di bufala Pontina
	16	Carne di coniglio leprino viterbese
	17	Carne di pecora secca
	18	Carpaccio di bufala
	19	Coppa (viterbese, reatina)*
	20	Coppiette affumicate di bufala
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Filetto di Leonessa*
	23	Guanciale*
	24	Guanciale amatriciano*
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	26	Guanciale di suino di razza Casertana
	27	Lardo (di Leonessa, di San Nicola)*
	28	Lardo del campo di Olevano Romano*
	29	Lardo stagionato al maiale nero*
	30	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga*
	31	Lombetto o Lonza*
	32	Lonzino e lonza di suino di razza Casertana
	33	Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)*
	34	Mortadella di cavallo*
	35	Mortadella di manzetta maremmana*
	36	Omento di maiale (Beverelli)*
	37	Pancetta di suino
	38	Pancetta tesa di suino di razza Casertana
	39	Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero*
	40	Prosciutto crudo "Bauletto"*
	41	Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)
	42	Porchetta di Selci (Porchetta Selciana)
	43	Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)*
	44	Prosciutto cotto al vino di Cori*
	45	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*
	46	Prosciutto di montagna della Tuscia*
	47	Salame "castellino"*
	48	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)*
	49	Salame paesano*
	50	Salamella cicolana*
	51	Salamino tuscolano*
	52	Saldamirelli
	53	Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana)
	54	Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)*
	55	Salsicce secche di suino di razza Casertana
	56	Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)*
	57	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero*
	58	Salsicia di bufala
	59	Salsiccia di Castro dei Volsci*
	60	Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero*
	61	Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice)
	62	Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci*
	63	Salsiccia sott'olio (allo strutto)*
	64	Spalla di suino (Spalluccia)*
	65	Speck di bufala
	66	Tordo matto di Zagarolo
	67	Ventricina olevanese*
	68	Vitellina di bufala di Amaseno
	69	Vitellone di Itri
	70	Zampetti
	71	Zauzicchie e Salam funnan*
	72	"Zazzicchia" di Patrica*
Condimenti	73	Pasta di olive
	74	Pestato di olive di Gaeta
	75	Salsa all'amatriciana
	76	Salsa balsamica di uva

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
Formaggi	77	Burrata di bufala*
	78	Cacio di Genazzano*
	79	Cacio fiore*
	80	Cacio magno (semplice e alle erbe)*
	81	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*
	82	Caciocavallo di Supino*
	83	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
	84	Cacioricotta di bufala*
	85	Caciotta dei Monti della Laga*
	86	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*
	87	Caciotta di bufala (Pontina)*
	88	Caciotta di mucca*
	89	Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)*
	90	Caciotta genuina romana*
	91	Caciotta mista ai bronzi*
	92	Caciotta mista della Tuscia*
	93	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*
	94	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*
	95	Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino
	96	Ciambella di Morolo*
	97	Conciato di San Vittore*
	98	Fiordilatte dell'Agro Pontino
	99	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*
	100	Formaggio di capra*
	101	Gran cacio di Morolo*
	102	Marzolino e/o Marzolina*
	103	Pecorino (viterbese, ciociaro)*
	104	Pecorino ai bronzi*
	105	Pecorino dei Monti della Laga*
	106	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*
	107	Pecorino di Amatrice*
	108	Pecorino di Ferentino*
	109	Pecorino in grotta del viterbese*
	110	Pressato a mano*
	111	Provola di bufala (semplice e affumicata)*
	112	Provola di vacca (semplice e affumicata*)
	113	Provolone vaccino*
	114	Scamorza appassita - Cacetto di Supino
	115	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*
	116	Squarquaglione dei Monti Lepini*
	117	Stracchino di capra*
Grassi (burro, margarina, oli)	118	Burro di San Filippo
	119	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	120	Olio monovarietale extra vergine di Ciera
	121	Olio monovarietale extra vergine di Itrana
	122	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	123	Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone
	124	Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
	125	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	126	Olio monovarietale extra vergine di Sirole
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	127	Actinidia
	128	Aglio rosso di Castelliri
	129	Aglio rosso di Proceno
	130	Arancio biondo di Fondi
	131	Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio
	132	Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
	133	Broccoletti sezzesi "sini"
	134	Broccoletto di Anguillara
	135	Broccolo romanesco
	136	Carciofini sott'olio
	137	Carciofo di Orte
	138	Carciofo di Sezze
	139	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
	140	Carote di Viterbo in bagno aromatico
	141	Castagna di Terelle
	142	Castagna rossa del Cicolano
	143	Cece del solco dritto di Valentano
	144	Ceci
	145	Cicerchia
	146	Cicerchia di Campodimele
	147	Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
	148	Ciliegia di Celleno
	149	Ciliegia Ravenna della Sabina
	150	Cipolla di Nepi
	151	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	152	Cocomero Pontino
	153	Fagiolina arsolana

REGIONE LAZIO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	154	Fagiolo a carne
	155	Fagiolo a pisello
	156	Fagiolo a suricchio
	157	Fagiolo borbontino
	158	Fagiolo cappellette di Vallepietra
	159	Fagiolo ciavattone piccolo
	160	Fagiolo cioncone
	161	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
	162	Fagiolo di Sutri
	163	Fagiolo gentile di Labro
	164	Fagiolo giallo
	165	Fagiolo regina di Marano Equo
	166	Fagiolo solfarino
	167	Fagiolo verdolino
	168	Fagiolone di Vallepietra
	169	Fallacciano di Bellegra
	170	Farina di marroni
	171	Farro
	172	Farro dei Monti Lucretili
	173	Farro del pungolo di Acquapendente
	174	Favetta di Aquino
	175	Ferlengo o Finferlo di Tarquinia
	176	Fichi sciroppati con nocciole
	177	Fichi secchi di Sonnino
	178	Finocchio della Maremma viterbese
	179	Fragola di Terracina
	180	Fragolina di Nemi
	181	Lattuga signorinella di Formia
	182	Lenticchia di Onano
	183	Lenticchia di Rascino
	184	Lenticchia di Ventotene
	185	Mais agostinella
	186	Marmellata di agrumi
	187	Marmellata di castagne
	188	Marmellata di mele al mosto cotto
	189	Marmellata di uva fragola
	190	Marmellata di visciole
	191	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
	192	Marrone Antrodocano
	193	Marrone di Arcinazzo Romano
	194	Marrone di Latera
	195	Marrone segnino
	196	Melanzane sott'olio
	197	Mentuccia essiccata
	198	"Mosciarella" di Capranica Prenestina
	199	Nocciola dei Monti Cimini
	200	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calce e cenere, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	201	Orzo perlato dell'alto Lazio
	202	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta
	203	Patata di Leonessa
	204	Patata turchesa
	205	Peperone alla vinaccia
	206	Peperoni secchi
	207	Pera spadona di Castel Madama
	208	Pere sciroppate al mosto
	209	Pesche o percoche sciroppate
	210	Pinolo del litorale laziale
	211	Pomodoro corno di toro
	212	Pomodoro fiaschetta di Fondi
	213	Pomodoro ovalone Reatino
	214	Pomodoro scatolone di Bolsena
	215	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia
	216	Prugna pizzutella di Picinisco
	217	Rapa catalogna di Roccasecca
	218	Sarzefine di Zagarolo
	219	Scorsone o Tartufo d'estate
	220	Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno
	221	Tartufo di Campoli Appennino
	222	Tartufo dei Monti Lepini

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	223	Tartufo di Cervara
	224	Tartufo di Saracinesco
	225	Uva da tavola pizzutello di Tivoli
	226	Visciolo dei Monti Lepini
	227	Zafferano della Valle dell'Aniene
	228	Zucchina con il fiore
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	229	Anse del Tevere
	230	Amaretti
	231	Amaretti casperiani
	232	Amaretto di Guarcino
	233	Barachia
	234	Bastoni
	235	Biscotti
	236	Biscotti e ciambelle all'uovo
	237	Biscotti sezzesi
	238	Biscotto di S. Antonio
	239	Biscotto di Sant'Anselmo
	240	Bussolani
	241	Cacchiarelle
	242	Caciata di Sezze
	243	Caciatella di Maenza
	244	Cacione di Civitella S. Paolo
	245	Calzone con verdure
	246	Canasciunetti
	247	Casata pontecorvese
	248	Castagnaccio
	249	Castagne stampate
	250	Cavallucci e pigne
	251	Ciacamarini
	252	Ciambella a cancello
	253	Ciambella al mosto
	254	Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza
	255	Ciambella all'anice di Veroli
	256	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	257	Ciambella e cornettino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	258	Ciambella scottolata di Cori
	259	Ciambelle al vino
	260	Ciambelle al vino moscato di Terracina
	261	Ciambelle con l'anice
	262	Ciambelle da sposa
	263	Ciambelle del barone
	264	Ciambelle di magro di Sermoneta
	265	Ciambelle n'cotte
	266	Ciambelle salate
	267	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua)
	268	Ciambelline
	269	Ciambelline al vino nocciolate di Cori
	270	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
	271	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')
	272	Ciammella ellenese
	273	Ciammelle d'ova
	274	Ciammellocco di Cretone
	275	Ciammellone morolano
	276	Ciammellono
	277	Ciriola romana
	278	Crostate visciole di Sezze
	279	Crostatino ripieno
	280	Crustoli de girgenti
	281	Cuzzi di Roviano
	282	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
	283	Dolce di patate
	284	Falia
	285	Fave dei morti
	286	Ferratelle
	287	Fettarelle
	288	Fetticciole nere e bianche
	289	Fettuccine
	290	Fiatoni o Fiaoni
	291	Filone sciapo da 1 kg.
	292	Frascarelli
	293	Frittelli di riso
	294	Frittelline di mele di Maenza

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	295	Frittellone di Civita Castellana
	296	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)
	297	Gliu panettono di Maenza
	298	Gnocchetti di polenta
	299	Gnocchi de lu contadino
	300	Gnocchi di tritello di Valmontone
	301	Gnocchi di castagne
	302	Gnocchi ricci
	303	Gliu sangonato
	304	I recresciuti di Maenza
	305	Imbriachelle
	306	La Copeta
	307	Lacna stracciata di Norma
	308	Le Crespelle di Maenza
	309	Lu Cavalluccio e la Puccanella
	310	'Mbriachelle al mosto di Cori
	311	Maccaruni Gavignanesi
	312	Maccheroni
	313	Maccheroni a matassa
	314	Maccheroni con le noci di Vejano
	315	Maltagliati o Fregnacce
	316	Mostaccioli
	317	Mostarde ponzesi
	318	Murzelli
	319	Murzitti
	320	'Ndremmappi di Jenne
	321	Pacchiarotti
	322	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
	323	Palombella
	324	Pane cafone
	325	Pane casareccio di Lariano
	326	Pane casareccio di Lugnola
	327	Pane casareccio di Montelibretti
	328	Pane con le olive bianche e nere
	329	Pane con le patate (con purea di patate)
	330	Pane di Canale Monterano
	331	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
	332	Pane di Veroli
	333	Pane integrale al forno a legna
	334	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnota Vicovarese)
	335	Pane Latino (Pà Latino)
	336	Pangiallo
	337	Panicella di Sperlonga
	338	Panini all'olio
	339	Panpapato
	340	Panpepato
	341	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	342	Pastarelle col cremore
	343	Paste di visciole di Sezze
	344	Pezzetti (Sermoneta)
	345	Piccelatiegli
	346	Pinciarelle Monticellesi
	347	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	348	Pizza a fiamma
	349	Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	350	Pizza "Bbotata"
	351	Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
	352	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	353	Pizza d'ova
	354	Pizza fritta
	355	Pizza grassa
	356	Pizza sucia
	357	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	358	Pizzicotti (Biscotti)
	359	Pizzicotto (Pasta alimentare)
	360	Polentini
	361	Pupazza frascatana
	362	Quaresimanli
	363	Ravioli con crema di castagne
	364	Ravioli di patate
	365	Raviolo di San Pancrazio
	366	Sagne
	367	Salame del re
	368	Salavatici di Roviano
	369	Sciuscella
	370	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	371	Serpette
	372	Serpette di Sermoneta
	373	Serpette di Monte Porzio Catone
	374	Sfusellati
	375	Spaccaregli di Sezze
	376	Spumette
	377	Strozzapreti
	378	Struffoli di Sezze e Lenola
	379	Subiachini
	380	Susamelli
	381	Tagliatelle di castagne
	382	Taralli
	383	Tersitti de Girgenti
	384	Terzetti
	385	Tiella di Gaeta
	386	Tisichelle viterbesi
	387	Torroncino di Alvito
	388	Torta di ricotta di Sermoneta
	389	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)
	390	Torta pasqualina
	391	Torteri di Lenola
	392	Tortolo di Pasqua
	393	Tortolo di Sezze
	394	Tosa di Pasqua
	395	Tozzetti (di Viterbo)
	396	Tozzetti di pasta frolla
	397	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo
	398	Turchetti
	399	Tusichelle
	400	Uova stregate
	401	Zaoiardi di Anagni
	402	Zippole
Prodotti della gastronomia	403	Abbuticchio
	404	Carciofo alla matticella di Velletri
	405	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
	406	Ceciarello di Vejano
	407	Frascategli ciociari
	408	Gricia o Griscia
	409	Pane ammollo
	410	Padellaccia
	411	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	412	Alici marinate
	413	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
	414	Anguilla del lago di Bolsena
	415	Calamita del lago di Fondi
	416	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	417	Lattarino del lago di Bracciano
	418	Tellina del litorale romano
	419	Trota reatina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	420	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)
	421	Fiordilatte
	422	Miele del Monte Rufeno
	423	Miele di Santoreggia
	424	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	425	Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*
	426	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	427	Ricotta secca*
	428	Ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Aceto di mele
	2	Amaretto
	3	Amaro
	4	Distillato di prugna
	5	Essenza di lavanda
	6	Vino di mele
	7	Vino di sambuco (Spumante dei poveri)
Birre	8	Birra di Savignone
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Comune argentata ligure, Comune argentata
	10	Comune dorata ligure, Comune dorata
	11	Coppa
	12	Frizze (Grive)
	13	Gambetto di maiale, Gambetto
	14	Gigante nera d'Italia (Pollo della Val di Vara)
	15	Mostardella
	16	Pancetta
	17	Paté di lardo
	18	Pecora brigasca
	19	Prosciutta
	20	Prosciutto cotto
	21	Salame (con i lardelli), (Salamme cui lardelli)
	22	Salame cotto
	23	Salame crudo
	24	Salame genovese di Sant'Olcese, di Orero
	25	Salsiccia
	26	Salsiccia di Brugnato
	27	Salsiccia di Ceriana, Slasiccia
	28	Salsiccia di Pignone
	29	Sanguinaccio
	30	Sopressata
	31	Stecchi
	32	Testa in cassetta (Soppressata)
	33	Tomaselle
	34	Vacca cabannina
	35	Zeraria (Zraria)
Condimenti	36	Agliata
	37	Marò
	38	Pasta di acciughe
	39	Pesto (alla genovese)
	40	Pesto d'aglio
	41	Salsa di noci
	42	Salsa di pinoli
	43	Sugo di carne (Sugo di carne alla genovese)
	44	Sugo di funghi (Sugo di funghi alla ligure)
	45	Sugo di gherigli
Formaggi	46	Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle Arroscia)
	47	Caciotta (Caciotta di Brugnato)
	48	Caprino (della Valbrevenna)
	49	Caprino di malga (delle Alpi Marittime)
	50	Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)
	51	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)
	52	Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vàise, dell'alta Valle Scrivia, dell'alta Valle Stura, della Val di Vara
	53	Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)
	54	Giuncata (Zuncà, Giuncà)
	55	Mozzarella di Brugnato
	56	Pecorino di malga
	57	Prescinseua (Quagliata)
	58	Robiola (della Val Bormida)
	59	S. Stefano d'Aveto (San Ste')
	60	Sarasso (Sarazzu)
	61	Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)
	62	Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)
Grassi (burro, margarina, oli)	63	Butiru (Bitiru, Burro)
	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera
	65	Olio extravergine di oliva Arnasca
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	66	Aglio bianco (di Vessalico)
	67	Albicocca tigrato, Miscimìn tigrato
	68	Albicocca valleggia
	69	Antico grano bianco delle Valli di Suvero
	70	Arancio pernambucco (Portugallo)

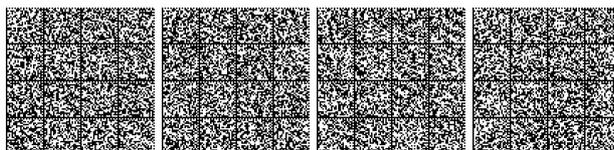
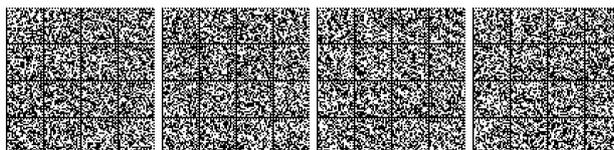
REGIONE LIGURIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	71	Asparago violetto (Violetto di Albenga)
	72	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza
	73	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)
	74	Carciofo spinoso di Pompeiana
	75	Carota di Albenga
	76	Castagna bodrasca
	77	Castagna gabbiana
	78	Castagna secca
	79	Cavolo broccolo (Lavagnino)
	80	Cavolo gaggetta
	81	Chinotto di Savona
	82	Ciliegia di Castelbianco
	83	ciliegio durone sarzanese
	84	Cipolla di Pignone
	85	Cipolla rossa (genovese, di Zerli)
	86	Confettura di acacia, Confettura di robinia
	87	Confettura di frutti di bosco
	88	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta
	89	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	90	Fagiolana di Torza
	91	Fagioli bianchi
	92	Fagiolo borlotto di Mangia
	93	Fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	94	Fagiolo cannellino della Val di Vara
	95	Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerín)
	96	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)
	97	Fagiolo gianetto
	98	Fagiolo lupinaro
	99	Fagiolo rampicante basso di Pignone
	100	Farina di castagne
	101	Fichi figalini neri
	102	Fichi rondette
	103	Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	104	Fungo porcino secco
	105	Fungo porcino spontaneo
	106	Grano marzuolo
	107	Granturco dall'asciutto, Granun
	108	Limoni di Monterosso
	109	Melanzana tonda (genovese)
	110	Melo belfiore
	111	Melo beverino
	112	Melo bianchetta
	113	Melo carla
	114	Melo musona
	115	Melo pipin
	116	Melo rugginin
	117	Melo stolla
	118	Moco delle Valli della Bormida
	119	Nocciolo bianchetta
	120	Nocciolo codina
	121	Nocciolo dall'orto
	122	Nocciolo del rosso
	123	Nocciolo longhera
	124	Nocciolo menoia
	125	Nocciolo noscella
	126	Nocciolo ronchetta
	127	Nocciolo savreghetta
	128	Nocciolo tapparona
	129	Nocciolo trietta
	130	Olivo Colombaia
	131	Olivo Lavagnina
	132	Olivo Mortina
	133	Olivo Pignola
	134	Olivo Razzola
	135	Olivo Rossese
	136	Olivo Taggiasca
	137	Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta
	138	Patata cannellina nera, Cannellina
	139	Patata di Pignone
	140	Patata morella, Muella, Muellin-a
	141	Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di Rovegno, di Torriglia
	142	Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masùn, Franseize, Franseize de servàesa
	143	Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, Brignùn-a

REGIONE LIGURIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	144	Patata salamina, Calice al cornoviglio
	145	Pesco birindella
	146	Pisello (di Lavagna)
	147	Pisello nero di l'Ago
	148	Pomodoro cuore di bue
	149	Radice (di chiavari)
	150	Rape
	151	Rape di Nasino
	152	Rose da sciroppo
	153	Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola
	154	Sciroppo di rose
	155	Sciroppo di viole
	156	Scorzonera
	157	Susine "balle d'ase"
	158	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto
	159	Susino collo storto
	160	Susino massina
	161	Tartufo
	162	Violetta di Villanova di Albenga
	163	Vitigno barbarossa
	164	Vitigno crovin
	165	Vitigno moscatello di Taggia
	166	Vitigno scimiscià
	167	Zucca di Rocchetta Cengio
	168	Zucchino alberello di Sarzana
	169	Zucchino genovese
	170	Zucchino trombetta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	171	Amaretti di Sassello
	172	Amaretto di Gavenola
	173	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
	174	Baci della Riviera (Baci di Alassio)
	175	Barbagiuai
	176	Biscette
	177	Biscotti del Lagaccio
	178	Biscotti di semola di Gavenola
	179	Biscotto di Taggia
	180	Buccellato
	181	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)
	182	Canestrelli di Avosso
	183	Canestrelli di castagne
	184	Canestrello di Brugnato
	185	Canestrello di Taggia
	186	Castagnole
	187	Cavagnetto di Brugnato
	188	Chinotto candito (di Savona)
	189	Ciappe
	190	Corsetti avvantaggiati
	191	Corsetti del Levante Ligure
	192	Corsetti della Val Polcevera
	193	Cubàite
	194	Farinata (ligure, di ceci)
	195	Farinata (savonese, bianca)
	196	Focaccia
	197	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola
	198	Focaccia dolce sarzanese
	199	Frittelle della Val Bormida
	200	Gattafin
	201	Gobelletti
	202	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene
	203	Michetta
	204	Millesimini
	205	Nêgie
	206	Ossa dei morti
	207	Pan dei morti
	208	Pandolce (genovese)
	209	Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)
	210	Pane casereccio (della Val Bormida)
	211	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)
	212	Pane di Triora
	213	Pane d'orzo
	214	Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)
	215	Panèra

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	216	Panettone con farina di castagne
	217	Pansarola
	218	Pasta sciancà
	219	Pinolata
	220	Poncrè
	221	Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"
	222	Quaresimali
	223	Ravioli di patate rosse
	224	Raviolo alle erbette
	225	Raviolo ligure
	226	Raviolo magro
	227	Rotelle
	228	Schiumette
	229	Ssciuette
	230	Spungata
	231	Strozzagatti
	232	Taggioen
	233	Tirotto
	234	Torcetti
	235	Torrone, U Turu'n
	236	Torta crescente
	237	Torta di Chiavari (Torta de Ciävai)
	238	Torta di nocciole
	239	Torta di riso dolce
	240	Torta di Torriglia
	241	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
	242	Torta panarello (Panarella)
	243	Torta sacripantina
	244	Torta scema
	245	Torta stroscia
	246	Trofie
Prodotti della gastronomia	247	Baciocca
	248	Bagnùn d'acciughe
	249	Brandaculun
	250	Cappon magro
	251	Capponata
	252	Carne sotto il testo
	253	Castagnaccio
	254	Cima alla genovese
	255	Ciuppìn
	256	Condigion
	257	Coniglio
	258	Farinata di zucca
	259	Fazzino
	260	Focaccia verde
	261	Focaccine di mais
	262	Fràndura
	263	Frittelle di baccalà
	264	Gran pistau
	265	Lattughe ripiene
	266	Lisoni
	267	Lumache
	268	Mess-ciua
	269	Micotti
	270	Pan martin
	271	Panella
	272	Panissa
	273	Pissalandrea
	274	Polenta bianca
	275	Preboggion
	276	Sbira
	277	Scarpazza
	278	Scherpada
	279	Sgabei
	280	Stirpada
	281	Stoccafisso
	282	Testaroli
	283	Torta di riso
	284	Torta di riso e porri
	285	Torta di zucca
	286	Torta pasqualina
	287	Ventre
	288	Zuppa di muscoli

REGIONE LIGURIA

Tipologia	N°	*Prodotto*
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	289	Acciuga, Acciuga di Monterosso
	290	Cicierello di Noli
	291	Gamberetti
	292	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	293	Mosciamme del Mar Ligure (Musciàmme)
	294	Tonnidi del Golfo Paradiso
	295	Zerlo di Noli
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	296	Latte Fresco della Valle Stura
	297	Latte fresco di Marinella
	298	Miele della Liguria
	299	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Grappa riserva personale
Birre	2	Birra della Valganna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	Agnello di razza Brianzola
	4	Bastardei
	5	Borzat
	6	Bresaola affumicata
	7	Bresaola di cavallo
	8	Cacciatori d'oca
	9	Capretto da latte pesante
	10	Carne secca
	11	Ciccioli
	12	Ciccioli d'oca
	13	Ciccioli mantovani
	14	Cotechino bianco
	15	Cotechino cremonese vaniglia
	16	Cotechino della bergamasca
	17	Cotechino pavese
	18	Cuz
	19	Durelli d'oca
	20	Fegato d'oca grasso
	21	Grasso d'oca
	22	Greppole
	23	luganega
	24	Luganega di cavallo
	25	Lughenia da passola
	26	Mortadella di fegato al vin brulè
	27	Pancetta con filetto
	28	Pancetta della bergamasca
	29	Pancetta pavese
	30	Patè di fegato d'oca
	31	Petto d'oca stagionato
	32	Pisto
	33	Pollo brianzolo
	34	Prosciuttini della Valtellina
	35	Prosciuttini della Valtellina al pepe
	36	Prosciuttino d'oca stagionato
	37	Prosciutto cotto
	38	Prosciutto crudo bergamasco "il botto"
	39	Prosciutto crudo Marco d'Oggiono
	40	Prosciutto mantovano
	41	Quartini d'oca sotto grasso
	42	Salam casalin
	43	Salame con lingua
	44	Salame crudo del basso Pavese
	45	Salame da cuocere
	46	Salame della bergamasca
	47	Salame di Filzetta
	48	Salame di Montisola
	49	Salame di testa
	50	Salame d'oca crudo
	51	Salame d'oca ecumenico
	52	Salame mantovano
	53	Salame Milano
	54	Salame nostrano di Stradella
	55	Salame pancettato
	56	Salame sotto grasso
	57	Salamelle di Mantova
	58	Salamina mista
	59	Salamini di capra
	60	Salamini di cavallo
	61	Salamini di cervo
	62	Salamini magri o maritati
	63	Salsiccia di castrato ovino
	64	Sanguinaccio o Marzapane
	65	Slinzega bovina
	66	Slinzega di cavallo
	67	Soppressata bresciana
	68	Verzini
	69	Violino
	70	Violino di capra
Formaggi	71	Agrì di valtorta
	72	Bagoss
	73	Bernardo
	74	Branzi
	75	Cadolet di capra
	76	Caprino a coagulazione lattica
	77	Caprino a coagulazione presamica

REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Formaggi	78	Caprino vaccino
	79	Casatta di Corteno Golgi
	80	Casolet
	81	Casoretta
	82	Crescenza
	83	Fatuli’
	84	Fiorone della Valsassina
	85	Fiurì o Fiurit
	86	Fontal
	87	Formaggella della Val Brembana
	88	Formaggella della Val Camonica
	89	Formaggella della Val di Scalve
	90	Formaggella della Val Sabbia
	91	Formaggella della Val Seriana
	92	Formaggella della Val Trompia
	93	Formaggella di Menconico
	94	Formaggella Tremosine
	95	Formaggio d'Alpe grasso
	96	Formaggio d’Alpe misto
	97	Formaggio d'Alpe semigrasso
	98	Formaggio Val Seriana
	99	Formai de Livign
	100	Frumagit di Curiglia
	101	Furmag de Segia
	102	Garda Tremosine
	103	Granone lodigiano
	104	Italico
	105	Lattecrudo di Tremosine
	106	Latteria
	107	Magnoca
	108	Magro
	109	Magro di Latteria
	110	Magro di Piatta
	111	Mascherpa d'Alpe
	112	Matusc
	113	Motelì
	114	Nisso
	115	Nostrano grasso
	116	Nostrano semigrasso
	117	Panerone
	118	Robiola bresciana
	119	Robiola della Valsassina
	120	Rosa camuna
	121	Semuda
	122	Sta’el
	123	Stracchino bronzone
	124	Stracchino della Valsassina
	125	Stracchino orobico
	126	Stracchino tipico
	127	Strachet
	128	Tombea
	129	Torta orobica
	130	Valtellina scimudin
	131	Zincarlin
	132	Zincarlin de Vares
Grassi (burro, margarina, oli)	133	Burro
	134	Burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	135	Amarene d'Uschione
	136	Asparago di Cilavegna
	137	Asparago di Mezzago
	138	Castagne secche
	139	Cipolla di Brunate
	140	Cipolla di Sermide
	141	Cipolla dorata di Voghera
	142	Cipolla rossa
	143	Conserva senapata
	144	Cotognata
	145	Fagiolo borlotto di Gambolò
	146	Farina di grano saraceno
	147	Farina per polenta della bergamasca
	148	Marroni di Santa Croce
	149	Mostarda di Cremona
	150	Mostarda di Mantova
	151	Patata bianca di Oreno

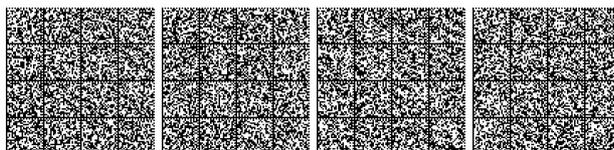
REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	152	Patata comasca bianca
	153	Patate di Campodolcino
	154	Pesche allo sciroppo del Lago di Monate
	155	Pisello di Miradolo Terme
	156	Radici di Soncino
	157	Riso
	158	Rosmarino di Montevecchia
	159	Salvia di Montevecchia
	160	Sugolo
	161	Tartufo
	162	Tartufo nero
	163	Zucca mantovana
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	164	Amaretti di Gallarate
	165	Anello di Monaco
	166	Baci del signore
	167	Baci di Cremona
	168	Bertù
	169	Bisciola
	170	Biscotin de Prost
	171	Brasadella (dolce)
	172	Braschin
	173	Brutti e buoni
	174	Bunbunenn
	175	Buscel di fich
	176	Bussolano
	177	Bussolano di Soresina
	178	Capunsei
	179	Carcent
	180	Casoncelli della bergamasca
	181	Castagnaccio
	182	Caviadini
	183	Croccante
	184	Cupeta
	185	Dolce Varese
	186	Fidelin
	187	Focaccia di Gordona
	188	Frittella
	189	Gnocchi di zucca
	190	Graffioni
	191	Grissini dolci
	192	Marubini
	193	Masigott
	194	Meascia dolce o salata
	195	Miccone
	196	Nocciolini
	197	Pan da cool
	198	Pan di segale
	199	Pan meìno
	200	Pane comune
	201	Pane di pasta dura
	202	Pane di riso
	203	Pane di San Siro
	204	Pane giallo
	205	Pane mistura
	206	Panettone di Milano
	207	Panun
	208	Pazientini
	209	Pesce d’aprile
	210	Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna
	211	Polenta e uccelli dolce
	212	Resta
	213	Ricciolino
	214	Sbrisolona
	215	Scarpinocc
	216	Schiacciatina
	217	Spongarda di Crema
	218	Tirot
	219	Torrone di Cremona
	220	Torta bertolina
	221	Torta del Donizetti
	222	Torta del paradiso
	223	Torta di fioretto
	224	Torta di grano saraceno
	225	Torta di latte
	226	Torta di mandorle
	227	Torta di S. Biagio
	228	Torta di tagliatelle

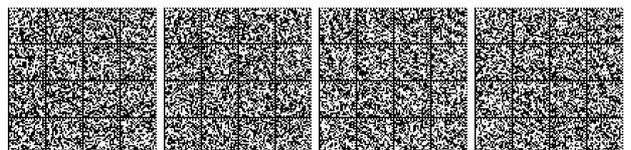
REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	229	Torta mantovana
	230	Torta sbrisolona
	231	Tortelli cremaschi
	232	Tortelli di zucca
	233	Tortello amaro di Castel Goffredo
	234	Tortionata
	235	Treccia d'oro di Crema
	236	Turtel sguasarot
	237	Ufela
Prodotti della gastronomia	238	Luccio in bianco alla rivaltese
	239	Luccio in salsa alla rivaltese
	240	Taroz
	241	Zuppa alla pavese
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	242	Alborelle essiccate in salamoia
	243	Coregone
	244	Missoltino
	245	Pigo
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	246	Mascarpin de la calza
	247	Mascarpone artigianale
	248	Miele
	249	Ricotta artigianale

REGIONE MARCHE

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Liquore al cumino
	2	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano
	3	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero
	4	Sapa
	5	Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot
	6	Vino di visciole
	7	Visner
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Barbaglia - Goletta
	9	Budellino di agnello o capretto crudo
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale
	11	Carne del cavallo del Catria
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana
	13	Carne di pecora Sopravvissana
	14	Ciarimbolo – Ciaringolo - Buzzicco – Ciambudeo
	15	Cicoli – Ciccioli – Sgrisciuli
	16	Coppa di testa – Tortella
	17	Fegatelli
	18	Galantina
	19	Gallo ruspante
	20	Lardo del Montefeltro
	21	Lonza – Capocollo – Scalmarita
	22	Lonzino – Capolombo
	23	Mazzafegato – Salsiccia matta
	24	Miaccio – Miaggio – Migliaccio
	25	Pancetta arrotolata
	26	Porchetta
	27	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	28	Prosciutto delle Marche
	29	Salame di Fabriano
	30	Salame di Frattula
	31	Salame di pecora
	32	Salame di soprassato o soppressato
	33	Salame lardellato
	34	Salsiccia
	35	Salsiccia di fegato
	36	Spalletta
	37	Tacchino bronzato rustico o nostrano-galnacc–Dindo
Condimenti	38	Conserva di pomodori
	39	Pasta di tartufo bianco
	40	Salamora di Belvedere
	41	Salsa di olive
Formaggi	42	Cacio in forma di limone
	43	Caciotta
	44	Caciotta vaccina al caglio vegetale
	45	Caprino
	46	Caprino al lattice di fico
	47	Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"
	48	Casecc
	49	Formaggio in fossa - Formaggio stagionato in fossa*
	50	Pecorino
	51	Pecorino in botte
	52	Raviggiolo
	53	Slattato
Grassi (burro, margarina, oli)	54	Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina
	55	Olio extravergine di oliva monovarietale Mignola
	56	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Falerone
	57	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Mogliano
	58	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggia
	59	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggiola
	60	Olio extravergine di oliva monovarietale Sargano di Fermo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	61	Bacche di biancospino in sciroppo
	62	Carciofo monteluponese o scarciofeno
	63	Carciofo violetto precoce di Jesi
	64	Cavolfiore “precoce di Jesi”
	65	Cavolfiore “tardivo di Fano”
	66	Cicerchia
	67	Cipolla di Suasa
	68	Composta di Castagne
	69	Cotognata
	70	Farina di granturco quarantino nostrano del maceratese/di Treia
	71	Farro “triticum dicoccum”
	72	Germogli di pungitopo sott’olio
	73	Germogli di tamaro sott’olio
	74	Germogli di vitalba sott’olio
	75	Gobbo di Trodica - Cardo di Macerata
	76	Granita con pesche di Montelabbate - Grattamarianna
	77	Lamponi sciroppati

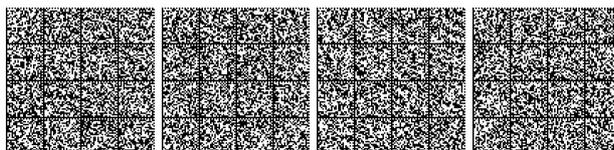
REGIONE MARCHE

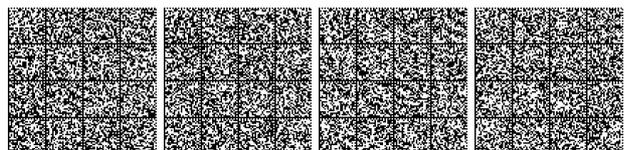
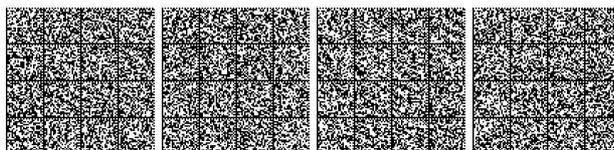
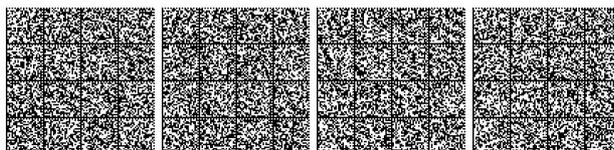
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	78	Marmellata di bacche di rosa canina
	79	Marmellata di cotogne e radici di cicoria
	80	Marmellata di fichi della signora
	81	Marmellata di more
	82	Marmellata di mosto e mele - mostarda
	83	Marmellata di pomodori verdi
	84	Marrone del Montefeltro
	85	Marrone di Acquasanta Terme
	86	Marrone di Roccafluvione
	87	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta
	88	Mela rozza
	89	Misto di fine stagione
	90	Olive nere marinate - Olive nere strinate
	91	Orzo mondo tostato macinato
	92	Paccucce di Colmurano
	93	Pera Angelica
	94	Roveja - Rubiglio - Corbello
	95	Taccole
	96	Tartufo bianco (*Tuber magnatum pico)*
	97	Tartufo nero estivo (*Tuber aestivum vitt.)* o Scorzone
	98	Tartufo nero pregiato *(Tuber melanosporum vitt.)*
	99	Visciolata
	100	Visciole e amarene di Cantiano
	101	Visciole essiccate
	102	Visciole sciolte al sole - Visciuli a lu sole
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	103	Anicetti
	104	Biscotti di mosto
	105	Biscottini sciroppati - Biscutin'
	106	Bostrengo
	107	Calcione di Treia
	108	Calcioni di fave fritti
	109	Castagnole, Castagnoli
	110	Castagnolo al farro
	111	Cavallucci
	112	Chichiripieno o Chichì
	113	Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa
	114	Ciambelle all'anice o Anicini
	115	Ciambellone
	116	Cicerchiata
	117	Crescia – Crescia brusca – Spianata – Cacciannanzi
	118	Crescia d'la stacciola o Crescia sa i'ngranagg
	119	Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu
	120	Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi
	121	Cresciolina
	122	Crostata al torrone
	123	Crostoli del Montefeltro
	124	Fave dei morti
	125	Fristingo – Fristingu – Frestinghe
	126	Frittelle di polenta
	127	Frustenga
	128	Funghetto di Offida
	129	Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico
	130	Maiorchino – Marocchino
	131	Pan nociato
	132	Pane a lievitazione naturale
	133	Pane di Chiaserna
	134	Pane di Pasqua di Borgopace
	135	Pizza con le noci
	136	Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua
	137	Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio
	138	Quadrelli pelusi
	139	Rocciata - Erbata
	140	Scroccafusi
	141	Serpe
	142	Sfrappe - Fiocchetti
	143	Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti
	144	Tacconi - Tacon
	145	Torrone di fichi – Panetto di fichi
	146	Torta di granoturco in graticola
	147	Ungaracci - Ungarucci
Prodotti della gastronomia	148	Sugo col tonno e alici - Sugo con tonno alla mondolfese - Sug sal tonn e alic
Preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	149	Filetti di trota affumicati

REGIONE MARCHE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	150	Miele del Montefeltro
	151	Miele delle Marche
	152	Ricotta
	153	Ricotta salata

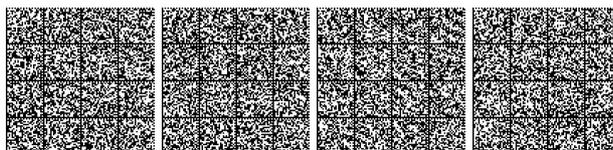
* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE MOLISE		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati liquori	1	Amaro molisano
	2	Liquore al latte
	3	Nocino
	4	Poncio al caffè
	5	Poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	Capocollo
	7	Ciccioli (Cigoli)
	8	Coppa (Capofreddo)
	9	Cotechino
	10	Filetto
	11	Gelatina
	12	Guanciale (Vrucculare, Vrucculeare)
	13	Involtini di agnello (Abbuot' di agnello)
	14	La Pezzata
	15	La Signora
	16	Lardo
	17	Magliatelle
	18	Mappatelle
	19	Misischia (Muscisca)
	20	Misischia di Guardialfiera
	21	Nodi di trippa
	22	Noglie
	23	Ntriglio
	24	Pallotte
	25	Pampanella
	26	Prosciutto
	27	Prosciutto di spalla
	28	Salsiccia di fegato di maiale
	29	Salsiccia di maiale
	30	Salsiccia di maiale di Pietracatella
	31	Soppressata
	32	Testine di agnello o capretto
	33	Tocco (Neccia secca)
	34	Torcinelli
	35	Ventresca arrotolata
	36	Ventresca tesa
	37	Ventricina di Montenero di Bisaccia
Formaggi	38	Burrino (Manteca)
	39	Caciocavallo
	40	Caciocavallo di Agnone
	41	Cacio-ricotta
	42	Caprino
	43	Formaggio di Pietracatella
	44	Mozzarella di vacca
	45	Pecorino del Matese
	46	Pecorino di Capracotta
	47	Scamorza molisana
	48	Stracciata
	49	Treccia di Santa Croce di Magliano
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	Castagne
	51	Centofoglie (Scarola venafrana)
	52	Cicerchia
	53	Cipolla di Isernia
	54	Cipollotto
	55	Composta (A Cumposta)
	56	Fagioli di Riccia
	57	Fagiolo bianco
	58	Fagiolo scuro
	59	Farro dicocco Molise
	60	Fichi secchi
	61	Fungo d'abete
	62	Gallinaccio
	63	Lenticchia
	64	Lessata
	65	Mais lesso
	66	Mela limoncella
	67	Mela zitella
	68	Live curate, Olive all'acqua e sale
	69	Origano
	70	Patata lunga di S. Biase
	71	Peperone rosso
	72	Peperoni sottaceto (Paparolesse)
	73	Pere sottaceto
	74	Pezzénde
	75	Pomodori gialli invernali
	76	Porcino

REGIONE MOLISE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	77	Prataiolo
	78	Scorzone
	79	Tartufo bianco
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	80	Abbotta pezziende
	81	Agrodolce
	82	Amaretti
	83	Biscotti con le uova
	84	Biscotti con seme di anice
	85	Caciatelli (Casciaielli)
	86	Calzoni
	87	Campana
	88	Caragnoli
	89	Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)
	90	Cazatelli (Cazzarieglie)
	91	Ceppellate di Trivento
	92	Ciambella
	93	Cicelieviti
	94	Cicerchiata
	95	Cioffe
	96	Cocorozzo
	97	Confetti ricci
	98	Cuori frolli
	99	Ferratelle
	100	Fiadone (R Sciatun)
	101	Frascatielle
	102	Friselle
	103	Fusilli
	104	La Pia
	105	Le Nocche
	106	Loffe (Castagna)
	107	Mollica di San Giuseppe
	108	Mostaccioli
	109	Orecchiette (Recchietelle)
	110	Ostie
	111	Pagnottini (Pagnuttoine)
	112	Pan di spagna
	113	Pan dolce
	114	Pandolce del Molise
	115	Pane casareccio
	116	Pannocchio
	117	Parrozzo molisano (Pane rozzo)
	118	Pasta imperiale
	119	Pasta reale
	120	Pepatelli
	121	Pezzènde (pzzen't)
	122	Pigna (Buccellato, Piccillato)
	123	Pizza al pomodoro
	124	Pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)
	126	Pizza scimia
	127	Quaresimali
	128	Raffaioli
	129	Ravioli scapolesi
	130	Riso con il latte
	131	Rococò
	132	Rosachitarre (Rosacatarre)
	133	Sagnetelle
	134	Sanguinaccio
	135	Savoiardi
	136	Scarpelle (Scrppell, Scarpell, Pizzell)
	137	Scattone (Tassa, Ru Scattone)
	138	Scurpelle di Belmonte (is)
	139	Soffio
	140	Staielle
	141	Strufoli
	142	Tacconelle (Taccozze)
	143	Tagliolini
	144	Taralli con seme di finocchio
	145	Torrone del Papa
	146	Tozzetti
	147	Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc')
	148	Zeppole
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	Miele

REGIONE MOLISE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	Baccalà e cavolfiore arracanato
	151	Cannolicchio
	152	Gattuccio (A Cagnole)
	153	Polpo essiccato (Pulepe sicche)
	154	Razza quattr'occhi (U Cchialine)
	155	Scapece
	156	Torpedine marezzata (A Martiscene)
	157	Trigliette essiccate (Trejezzole secche)
	158	Trota fario
	159	Vongola comune

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Bicerin
	2	Garus susino
	3	Liquori di erbe alpine
	4	Nocciolino di Chivasso
	5	Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte
	6	Ratafià
	7	Rosolio
	8	Vermut o Vermouth
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello biellese
	10	Agnello sambucano
	11	Bale d'aso
	12	Batsoà
	13	Bergna
	14	Bisecon (Bisecun)
	15	Bondiola
	16	Bovino piemontese
	17	Bresaola della Val d'Ossola
	18	Brut di Villareggia (Brut ed la Vila)
	19	Cappone di Monasterolo di Savigliano
	20	Cappone di Morozzo
	21	Cappone di San Damiano d'Asti
	22	Cappone di Vesime
	23	Capretto della Val Vigezzo
	24	Carn seca
	25	Castrato biellese
	26	Coniglio grigio di Carmagnola
	27	Coppa cotta bieleisa
	28	Cotechino
	29	Fidighin o Fideghina (Mortadella di fegato cruda)
	30	Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato
	31	Frisse (Fresse) o Grive
	32	Galantina
	33	Gallina bianca di Saluzzo
	34	Gallina bionda piemontese
	35	L'mlon
	36	Lardo
	37	Lingua di bovino cotta
	38	Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)
	39	Lumache di montagna (Chiocciole di Borgo San Dalmazzo)
	40	Mica
	41	Mocetta
	42	Mortadella di fegato cotta (Mortadella d’Orta)
	43	Mortadella ossolana
	44	Mustardela
	45	Paletta
	46	Pancetta con cotenna
	47	Preti (Preivi o Preive o Quajette)
	48	Prosciutto cotto
	49	Prosciutto crudo dell'alta Val Susa
	50	Prosciutto crudo della Valle Gesso
	51	Prosciutto montano della Val Vigezzo
	52	Rane delle risaie piemontesi
	53	Salame cotto
	54	Salame d'asino
	55	Salame del cios
	56	Salame di capra o Susiccia 'd crava
	57	Salame di cavallo
	58	Salame di cinghiale
	59	Salame di giora
	60	Salame di patate
	61	Salame di testa o cupa
	62	Salame di trippa
	63	Salame di turgia
	64	Salame d'la doja
	65	Salame d’oca o con oca (Graton d’oca)
	66	Salame nobile del Giarolo
	67	Salamet o Salametto casalingo
	68	Salami aromatizzati del Piemonte
	69	Salamino di vacca o Sausiccia 'd vaca
	70	Salsiccia al formentino
	71	Salsiccia di Bra
	72	Salsiccia di cavolo o Sautissa ‘d coi o Salam 'd coi
	73	Salsiccia di riso
	74	Sanguinacci
	75	Testa in cassetta
	76	Violino

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Condimenti	77	Bagna cauda
	78	Bagnet ros
	79	Bagnet verd
	80	Mostarda di mele
	81	Mostarda d'uva o Cognà
Formaggi	82	Beddo
	83	Bëggia
	84	Bettelmat
	85	Boves
	86	Caprino della Val Vigezzo
	87	Caprino lattico piemontese
	88	Caprino presamico piemontese
	89	Caprino valsesiano o Crava
	90	Caso di Elva (Toma di Elva o Casale de Elva o Toumo de caso)
	91	Cevrin di Coazze
	92	Civrin della Val Chiusella
	93	Formaggio a crosta rossa
	94	Formaggio del fieno
	95	Gioda
	96	Maccagno o Macagn
	97	Mollana della Val Borbera
	98	Montebore
	99	Montegranero
	100	Motta
	101	Murianengo o Moncenisio
	102	Murtarat
	103	Nostrale d'alpe
	104	Paglierina
	105	Robiola d'Alba
	106	Robiola di Cocconato
	107	Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese
	108	Sola (Sora, Soera)
	109	Spress
	110	Toma ajgra
	111	Toma d'alpeggio
	112	Toma biellese
	113	Toma del lait brusc o bianca alpina
	114	Toma della Valsesia
	115	Toma di Celle
	116	Toma di Lanzo
	117	Tometto o Tumet
	118	Tomino canavesano asciutto
	119	Tomino canavesano fresco
	120	Tomino del bot
	121	Tomino delle Valli Saluzzesi
	122	Tomino del Talucco
	123	Tomino di Rivalta
	124	Tomino di S. Giacomo di Boves
	125	Tomino di Saronsella (Chivassotto)
	126	Tomino di Sordevolo
	127	Toumin dal mel
	128	Tuma 'd trausela
	129	Tuma di Bossolasco
	130	Tuma mola
	131	Vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	132	Burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	133	Actinidia di Cuneo
	134	Aglio di Caraglio
	135	Aglio di Molino dei Torti
	136	Ajucche
	137	Albicocca tonda di Costigliole
	138	Amarena di Trofarello
	139	Antipasto piemontese
	140	Asparagi
	141	Asparago santenese
	142	Asparago saraceno di Vinchio
	143	Bietola a costa rossa astigiana
	144	Bietola rossa di Castellazzo Bormida
	145	Carciofo della Valtiglione
	146	Cardo avorio di Isola d'Asti
	147	Cardo bianco avorio di Andezeno
	148	Cardo gobbo di Nizza Monferrato
	149	Carota di San Rocco Castagnaretta
	150	Castagne

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	151	Cavolfiore di Moncalieri
	152	Cavolo verza di Montalto Dora
	153	Cavolo verza di Settimo Torinese
	154	Cece
	155	Cicoria pan di zucchero casalese
	156	Ciliegia bella di Garbagna
	157	Ciliegie di Pecetto
	158	Ciliegia precoce di Rivarone
	159	Cipolla bionda astigiana
	160	Cipolla di Leinì
	161	Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia
	162	Cipolla piatlina bionda di Andezeno
	163	Cipolla rossa astigiana
	164	Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia
	165	Cipolline di Ivrea
	166	Fagiolana della Val Borbera
	167	Fagiolo bianco di Bagnasco
	168	Fagiolo della Villata
	169	Fagiolo di Saluggia
	170	Farine alimentari della Valle Vermenagna
	171	Farina per polenta tradizionale di Langa
	172	Fragola cuneese
	173	Fragola profumata di Tortona
	174	Fragole di San Raffaele Cimena
	175	Fragolina di San Mauro Torinese
	176	Funghi delle vallate piemontesi
	177	Grano saraceno
	178	Insalatina di Castagneto Po
	179	Lattughino di Moncalieri
	180	Marrone della Val Pellice
	181	Melanzana violetta casalese
	182	Mele autoctone del Piemonte
	183	Mele del Piemonte
	184	Meloni di Isola S. Antonio
	185	Patata piatlina della Valle Grana
	186	Patata quarantina bianca genovese
	187	Patate di Entracque
	188	Patate di montagna
	189	Patate di pianura
	190	Peperone Cuneo
	191	Peperone di Capriglio
	192	Peperone quadrato d'Asti
	193	Peperoni di Carmagnola
	194	Pera madernassa
	195	Pere delle Valli di Lanzo
	196	Pere martin sec
	197	Pesche autoctone del Piemonte
	198	Pesche del Piemonte
	199	Piante officinali del Piemonte
	200	Piattella canavesana di Cortereggio
	201	Piccoli frutti
	202	Pisello di Casalborgone
	203	Pomodoro costoluto di Cambiano
	204	Pomodoro costoluto di Chivasso
	205	Pomodoro delizia di Tortona
	206	Pomodoro piatta di Bernezzo
	207	Porro di Cervere
	208	Porro dolce lungo di Carmagnola
	209	Ramassin o Dalmassin
	210	Rapa di Caprauna
	211	Ravanello lungo o Tabasso
	212	Risi tradizionali
	213	Scorzobianca o Barbabuc
	214	Scorzonera di Castellazzo Bormida
	215	Sedani di alluvioni cambio'
	216	Sedano dorato d'Asti
	217	Sedano rosso di Orbassano
	218	Susina Santa Clara del Saluzzese
	219	Susine della collina torinese
	220	Tartufo bianco
	221	Tartufo nero pregiato
	222	Topinambur
	223	Trifulot del bür
	224	Uva fragola
	225	Zucca di Castellazzo Bormida
	226	Zucchini di Borgo d'Ale

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	227	Acsenti
	228	Agnolotti
	229	Amaretti
	230	Ansenta o Ansainta
	231	Antico dolce della cattedrale
	232	Asianot
	233	Baci di dama di Tortona
	234	Beatine di Ghemme
	235	Bicciolani
	236	Biova
	237	Biscotti della salute
	238	Biscottini di Novara
	239	Biscotto della duchessa
	240	Biscotto Giolitti
	241	Bonet
	242	Brut e bon
	243	Bugie o chiacchiere
	244	Campagnola buschese
	245	Canestrelli
	246	Canestrelli biellesi
	247	Canestrelli novesi
	248	Caramelle classiche dure
	249	Cariton
	250	Castagnaccio
	251	Ciciu 'd capdan
	252	Cioccolatini torinesi
	253	Cöpeta o Coppette di S. Antonio
	254	Coppi di Langa
	255	Crasanzin o Crescianzin
	256	Crema gianduja
	257	Farinata di ceci
	258	Fiaca'
	259	Finocchini
	260	Focaccia di Susa
	261	Focaccia novese
	262	Fritüra dossa o Pulenta dossa
	263	Frittelle di carnevale
	264	Fugascina di Mergozzo
	265	Fugassa 'd la befana
	266	Giandujotto
	267	Giuraje o Giuraie
	268	Gramolino
	269	Grissia Monferrina
	270	Grissino stirato
	271	Krumiri
	272	Margheritine di Stresa
	273	Marron glacè di Cuneo
	274	Miacce, Miasse o Miasce e Amiasc
	275	Miche di Cuneo
	276	Mustaccioli
	277	Nocciolini di Chivasso
	278	Ossa da mordere
	279	Pan barbarià
	280	Pan della marchesa
	281	Pan dolce di Cannobio
	282	Pane di Chianocco
	283	Pane di mais di Novara
	284	Pane di riso di Novara
	285	Pane di San Gaudenzio
	286	Pane di segale
	287	Pane dolce di meliga e mele
	288	Pan d'Oropa
	289	Pan robi
	290	Pane nero di Coimo
	291	Panettone basso glassato piemontese
	292	Panna cotta
	293	Paste di meliga
	294	Pasticceria mignon della tradizione torinese
	295	Pastiglie di zucchero
	296	Pesche ripiene
	297	Plin
	298	Pnon di Levaldigi
	299	Polenta dolce biellese o polenta d'Ivrea
	300	Polentina astigiana
	301	Praline al rhum
	302	Praline cri cri
	303	Quaquare di Genola
	304	Rabaton
	305	Ravioles della Val Varaita
	306	Rubatà

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	307	Rustica
	308	Sangiorgini di Piossasco
	309	Savoiardi
	310	Tajarin
	311	Timballa o Timballo di pere
	312	Tirà
	313	Tirulen
	314	Torcetti
	315	Torrone di nocciole
	316	Torta amara della Vallera
	317	Torta del buscajet
	318	Torta 'd ravisce
	319	Torta di castagne
	320	Torta di nocciole
	321	Torta di pane
	322	Torta matsafam
	323	Torta Monferrina
	324	Torta palpiton
	325	Tupunin
	326	Violette candite
	327	Zabaione
	328	Zest di Carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	329	Lampré (Lampreda)
	330	Prodotti ittici in carpione
	331	Trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	332	Brus
	333	Brus da ricotta
	334	Frachet
	335	Mascarpa o Mascherpa
	336	Mörtrett o Murtret
	337	Salagnun
	338	Salignun o Salgnun
	339	Mieli del Piemonte
	340	Seirass del fen o Saras del fen
	341	Seirass di siero di pecora
	342	Seirass stagionato

REGIONE PUGLIA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Arancino
	6	Latte di mandorla
	7	Limoncello
	8	Liquore di alloro
	9	Liquore di fico d'india
	10	Liquore di melograno
	11	Liquore di mirto
	12	Mirinello di Torremaggiore
	13	Padre peppe elixir di noce
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	14	Capocollo di Martina Franca
	15	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	16	Carne arrosto di Laterza
	17	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	18	Carne podolica, Bovino pugliese
	19	Cervellata
	20	Involtino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdùnne
	21	Fegatini di Laterza
	22	Lardo di Faeto, Rèj de Faite
	23	Matriata, 'ntrama fina
	24	Muschiska
	25	Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète
	26	Prosciutto di Faeto
	27	Pzzntell
	28	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	29	Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	30	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	31	Salsicciotti di Laterza
	32	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
	33	Soppressata dell'Appennino Dauno
	34	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète
	35	Tocchetto
	36	Turcinelli
	37	Zampina di Sammichele di Bari
Condimenti	38	Sugo alla zia Vittoria
Formaggi	39	Burrata
	40	Cacio
	41	Caciocavallo
	42	Caciocavallo podolico dauno
	43	Cacioricotta
	44	Cacioricotta caprino orsarese, Cas rcott
	45	Caprino
	46	Giuncata
	47	Manteca
	48	Mozzarella o Fior di latte
	49	Pallone di Gravina
	50	Pecorino
	51	Pecorino di Maglie
	52	Pecorino foggiano
	53	Scamorza
	54	Scamorza di pecora
	55	Vaccino
Grassi (burro, margarina, oli)	56	Olio extra vergine aromatizzato
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	57	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	58	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	59	Asparagi sott'olio
	60	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	61	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	62	Bietola di campagna o bietola selvatica
	63	Capperi del Gargano, Mattinata
	64	Capperi in salamoia
	65	Capperi sott'aceto
	66	Caramelle di limone arancio
	67	Carciofi di Putignano
	68	Carciofini sott'olio
	69	Carciofo di San Ferdinando
	70	Carciofo di Mola
	71	Cardoncello
	72	Cardoni
	73	Carosello di Manduria, Carusella
	74	Carota di Polignano
	75	Carota di Zapponeta

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	76	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	77	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	78	Cavolo riccio
	79	Cece di Nardò
	80	Cece nero
	81	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	82	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	83	Cicoria di Galatina
	84	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	85	Cicoria "puntarelle" molfettese
	86	Cicoria riccia, Cecora rizza
	87	Ciliegie di Puglia, Cerase
	88	Cima di cola
	89	Cima di rapa
	90	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	91	Cipolla di Zapponeta
	92	Concentrato secco di pomodoro
	93	Conserva piccante di peperoni
	94	Cotognata
	95	Cotto di fico
	96	Cucummaru di San Donato
	97	Fagiolino dall'occhio
	98	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
	99	Farinella
	100	Fava di Zollino, Cuccìa
	101	Fave fresche
	102	Fave fresche cotte in pignatta
	103	Fichi secchi
	104	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	105	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	106	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	107	Foglie miste
	108	Funghi spontanei secchi al sole
	109	Funghi spontanei sott'olio
	110	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncjdd), Fungo ferula (Fong ferv)
	111	Grespino o Sivone
	112	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
	113	Lampascioni sott'olio
	114	Mandorla di Toritto, Aminue
	115	Marasciuli
	116	Marmellata di arancio e limone
	117	Marmellata di fichi
	118	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	119	Melanzane secche al sole
	120	melanzane sott'olio
	121	Meloncella, Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	122	Meloncella tonda di Galatina
	123	Melone d'inverno
	124	Meloni di Brindisi
	125	Mostarda
	126	Mostarda di uva e Mele cotogne
	127	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	128	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc
	129	Olive cazzate o Schiacciate
	130	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	131	Olive in salamoia
	132	Olive verdi
	133	Patata di Zapponeta
	134	Patata zuccherina di Calimera
	135	Percoca di Loconia
	136	Peperoni secchi al sole
	137	Peperoni sott'olio
	138	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	139	Piattello
	140	Pisello nano di Zollino
	141	Pisello riccio di Sannicola
	142	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cuciulu"
	143	Pomodori secchi al sole
	144	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	145	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	146	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,
	147	Pomodoro di Mola
	148	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	149	Pomodoro regina
	150	Ruchetta
	151	Salicornia sott'olio
	152	Salsa di pomodoro
	153	Semi di lino Altamura

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	154	Senape o Cimamarelle
	155	Sponzali
	156	Succiamele delle fave-sporchia
	157	Tortarello
	158	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	159	Uva da tavola
	160	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	161	Vincotto
	162	Zucchine secche al sole
	163	Zucchine sott'olio
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	164	Africani
	165	Biscotto di Ceglie Messapico
	166	Bocca di dama
	167	Buccunottu gallipolino
	168	Calzoncelli
	169	Calzone di Ischitella
	170	Cartellate
	171	Cavatelli
	172	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	173	Cazzateddhra di Surbo
	174	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe
	175	Cupeta, Cupeta tosta
	176	Cuturusciu
	177	Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
	178	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
	179	Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
	180	Farrata di Manfredonia, A farréte
	181	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	182	Focaccia barese
	183	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
	184	Friselle di orzo e di grano
	185	Fruttone, Barchiglia
	186	Fusilli
	187	Grano dei morti
	188	Intorchiate
	189	Lagane
	190	Lasagne arrotolate
	191	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
	192	Maccaruni
	193	Mafalda
	194	Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
	195	Mandorlaccio
	196	Mandorle atterrate
	197	Mostaccioli
	198	´Mpilla
	199	Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, Scagliòzzi, Castagnole
	200	Orecchiette
	201	Ostie ripiene
	202	Pane di Ascoli Satriano
	203	Pane di grano duro
	204	Pane di Laterza
	205	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Aangelo "li panett"
	206	Pane di Santeramo in Colle
	207	Panzerotto fritto
	208	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
	209	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passuliate
	210	Pasta di grano bruciato
	211	Pasticciotto
	212	Pesce e agnello di pasta di mandorla
	213	Pettole
	214	Piscialetta, Piscialletta
	215	Pistofatru
	216	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu
	217	Pitteddhre
	218	Pizza di grano d'india
	219	Pizza sette sfoglie di Cerignola
	220	Pizza sfoglia e scannatedda
	221	Pizzelle
	222	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo
	223	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi
	224	Ravioli con ricotta
	225	Rustico leccese
	226	Sasanello gravinese
	227	Scaldatelli

REGIONE PUGLIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	228	Scarcelle
	229	Scèblasti, Ascèplasti
	230	Semola battuta
	231	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
	232	Spumone salentino
	233	Susumelli, Susumierre
	234	Taralli
	235	Taralli neri con vincotto
	236	Tarallo all'uovo
	237	Tarallo al vino
	238	Tarallo dell'Immacolata
	239	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	240	Troccoli
	241	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola
Prodotti della gastronomia	242	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
	243	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	244	Calzone
	245	Calzoni di ricotta dolce
	246	Capriata
	247	Carciofi fritti
	248	Carciofi ripieni
	249	Cialda
	250	Cime di rapa stufate
	251	Cìciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cìcici, Làcana e cìceri, Massa, Massa e cìciri
	252	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, 'Ncapriata
	253	Galletto di Sant'Oronzo, Iaddhruzzu te Santu Ronzu
	254	Grano stumpato, Ranu stumpatu
	255	Insalata grika
	256	Marro
	257	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	258	Melanzane ripiene
	259	Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	260	Minestra verde
	261	Orecchiette con le cime di rapa
	262	Pancotto
	263	Panzerotti con ricotta dolce
	264	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte
	265	Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi
	266	Sgagliozze
	267	Sopratavola
	268	Spaghetti alla Sangiovannello
	269	Spaghetti con le cozze
	270	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
	271	Teglia al forno con patate riso e cozze
	272	Zucchine alla poverella
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	273	Alici marinate
	274	Cozze piccinne allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	275	Cozza tarantina, Cozza gnure
	276	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	277	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	278	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	279	Scapece gallipolina
	280	Scapece di Lesina
	281	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	282	Ricotta
	283	Ricotta forte
	284	Ricotta marzotica leccese
	285	Ricotta salata o marzotica

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
	3	Binu de arangiu
	4	Liquore di cardo selvatico, Likori de gureu
	5	Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca
	6	Villacidro murgia
	7	Villacidro murgia bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Capretto da latte, Crabittu
	9	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	10	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana
	11	Coccoi de fracca
	12	Cordula, corda
	13	Guanciale
	14	Musteba-Mustela
	15	Ortau
	16	Porcetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu
	17	Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei
	18	Prosciutto di suino-presuttu
	19	Salsiccia sarda, Satizza, Sartizza
	20	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	21	Sitzigorru
	22	Testa in cassetta
	23	Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo
Condimenti	24	Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Toffarànu
Formaggi	25	Axridda
	26	Biancospino
	27	Bonassai
	28	Casizolu di pecora - Prittas
	29	Casizolu, Tittighedda, Figu
	30	Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta, Piéta, Casàdu, Cagiadda, Casu agèru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu
	31	Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio
	32	Casu in filixi
	33	Casu friscu, Formaggio fresco
	34	Dolcesardo Arborea
	35	Formaggio di colostro ovino
	36	Formaggi di pecora nera di Arbus
	37	Fresa, Fresa de attunzu
	38	Greviera di Ozieri
	39	Ircano
	40	Pecorino di Nule
	41	Pecorino di Osilo
	42	Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta
	43	Semicotto di capra
	44	Trizza
Grassi (burro, margarina, oli)	45	Olio di lentischio, Ollu de stincini
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	46	Agrumi, Arancio di Muravera
	47	Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu
	48	Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono
	49	Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu
	50	Cicerchia sarda
	51	Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	52	Ciliegio - Carrufale
	53	Cipolla di San Giovanni
	54	Cipolla rossa
	55	Cuppetta, Lattuga
	56	Fagiolo bianco di Terraseo
	57	Fagiolo tianese
	58	Fassobeddu corantinu
	59	Finocchietto selvatico
	60	Grano cotto, Trigu cottu
	61	Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senadori, Grano Cappelli
	62	Limone dolce di Muravera
	63	Mandorle arrubbia
	64	Mandorle cossu
	65	Mandorle olla
	66	Mandorle schina de porcu
	67	Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	68	Melo - Melappia - Melappiu - Appio
	69	Melo - Noi unci
	70	Melo miali
	71	Melo trempa orrubia
	72	Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	73	Melone verde
	74	Olive a scabecciu
	75	Olive verdi in salamoia
	76	Pera bianca di Bonarcado - Pira bianca
	77	Pera Camusina
	78	Pero brutta e bona, Bugiarda
	79	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca
	80	Pesca di San Sperate

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	81	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci
	82	Pira de bau
	83	Pira limoi, Pera limone
	84	Piru ruspu - Pero
	85	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
	86	Pompia
	87	Prezzemolo, Perdusemini
	88	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
	89	Riso prodotto e lavorato in Sardegna
	90	Sapa di arancia
	91	Sindria call'e boi
	92	Tardivo di San Vito
	93	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai
	94	Tomata Maresa
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	95	Amaretto, Amarettos de mendula
	96	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
	97	Aranzada
	98	Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
	99	Biscotto di Fonni
	100	Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
	101	Bucconettes
	102	Candelaus, Candelaus prenu
	103	Caombasa, Colombelle
	104	Carapigna - Karapigna - Astròre
	105	Caschettas - Tiliccas
	106	Catalufas Tzacarramanu
	107	Civraxiu, Civràxu, Civàrzu
	108	Coccoi a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Coccoi de is sposus
	109	Coccoietto con l'uovo, Anguglia, Coccoi de pasca, Coccoi de ou
	110	Copuletas - Copuletta
	111	Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
	112	Cruxioneddu de mindua, Culungioneddos de mendula, Ravioletti dolci alle mandorle
	113	Culurgiones - Culingionis
	114	Fainè
	115	Filindeu
	116	Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu
	117	Focaccia portoscusese
	118	Fregola, Fregula
	119	Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
	120	Gallettinas - Pistoccheddus grussus - Gallettine
	121	Gateau
	122	Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
	123	Gueffus, Guelfos, Guelfus
	124	Is Angules
	125	Is Coccoisi de casu
	126	Li Chiusoni - Ciusoni
	127	Lorighittas
	128	Malloreddus
	129	Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi
	130	Michitus nieddus
	131	Moddizzosu
	132	Morettus
	133	Mostaccioli, Mustazzolos
	134	Orilletas
	135	Panada - Empanada
	136	Panada Assaminesa
	137	Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura
	138	Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica
	139	Pane cicci, Pane di Desulo
	140	Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda
	141	Pane con il pomodoro - Fogazza cun tamatica - Mustazzeddus - - Mustatzzedus de Tamatica, Focaccia ripiena di pomodoro
	142	Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru
	143	Pane 'e cariga - Pane 'e mendula
	144	Pane guttiaiu
	145	Pani e saba, Pani e sapa
	146	Papassinos
	147	Pardulas, Casadinas
	148	Pastine di mandorle, Pastissus
	149	Pastillas, Pastiglias di Iglesias
	150	Picchirittusu
	151	Pirikitos - Piricchittos
	152	Pistiddu
	153	Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu
	154	Pistoccu
	155	Pistoccu de Nuxi
	156	Pompìa intréa
	157	Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni
	158	Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu

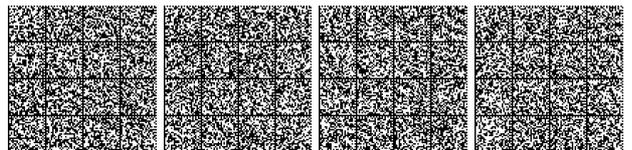
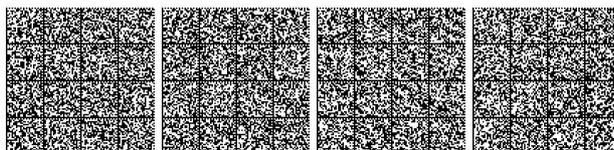
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	159	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
	160	S'Aligu
	161	Sebadas, Seadas, Sebada
	162	Sos pinos
	163	Sospiri di Ozieri
	164	Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda
	165	Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
	166	Tallutzas, Orecchiette
	167	Torrone di mandorle - Su Turroni
	168	Tunda
	169	Uciatìni - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda
	170	Zichi
Prodotti della gastronomia	171	Simbua frita cun satitzu
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	172	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
	173	Belu, Trippa di tonno
	174	Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttarla de scampirru
	175	Burrida alla casteddaia, Burrida alla cagliaritana
	176	Cuore, Cuore di tonno
	177	Figatello, Lattume
	178	Merca di muggine
	179	Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
	180	Musciame di tonno - Filetto di tonno
	181	Riccio
	182	Spinella
	183	Tonno affumicato
	184	Tonno sott'olio
	185	Tunninia
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	186	Abbamele
	187	Caglio di capretto, Caggiu de crabittu
	188	Casada
	189	Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu
	190	Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
	191	Lumache
	192	Miele di asfodelo, Cadilloni
	193	Miele di cardo, Cardu pintu
	194	Miele di castagno
	195	Miele di corbezzolo, Melalidone olione
	196	Miele di eucalipto
	197	Miele di rosmarino
	198	Ricotta di colostro ovino
	199	Ricotta di pecora nera di Arbus
	200	Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiau
	201	Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile
	202	Ricotta moliterna, Ricottone
	203	Ricotta mustia
	204	Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone
	205	Ricotta toscanella, Ricottone

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amarena
	2	Acquavite di vino
	3	Liquore al mandarino
	4	Liquore fuoco dell'Etna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	Gelatina di maiale, a Liatina
	7	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	Salsiccia pasqualora
	9	Salsiccione
Grassi (burro, margarina, oli)	10	Olio extravergine di oliva
Condimenti	11	Elioconcentrato
	12	Sale marino naturale
Formaggi	13	Ainuzzi
	14	Belicino
	15	Caci figurati
	16	Caciocavallo palermitano
	17	Caciotta degli Elimi
	18	Canestrato
	19	Canestrato vacchino
	20	Cofanetto
	21	Cosacavaddu ibleo
	22	Ericino
	23	Formaggio di capra "padduni"
	24	Formaggio di capra siciliana
	25	Formaggio di S. Stefano di Quisquina
	26	Maiorchino
	27	Maiorchino di Novara di Sicilia
	28	Mozzarella
	29	Pecorino rosso
	30	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	31	Piddiato
	32	Provola
	33	Provola dei Monti Sicani, Caciotta
	34	Provola delle Madonie
	35	Provola di Nebrodi
	36	Provola siciliana
	37	Tumazzu di vacca
	38	Vastedda palermitana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	39	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
	40	Albicocco di Scillato
	41	Alloro
	42	Anguria di Siracusa
	43	Arancia biondo di Scillato
	44	Bastarduna di Calatafimi
	45	Capperi
	46	Capperi e cucunci
	47	Carciofo spinoso di Palermo o Menfi
	48	Carciofo violetto catanese
	49	Cavolfiore violetto "natalino"
	50	Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	51	Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"
	52	Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, Qualuddru, Qualeddra
	53	Cece
	54	Ciliegia mastrantoni
	55	Cipolla di Giarratana
	56	Clementine di Monforte San Giorgio
	57	Cotognata
	58	Fagiolo di Polizzi
	59	Fava di Leonforte
	60	Fichi secchi
	61	Fichidindia
	62	Fico d'india della Valle del Belice
	63	Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia
	64	Fragola e fragolina di Maletto
	65	Fragolina di Ribera
	66	Fragolina di Sciacca
	67	Grano duro
	68	Kaki di Misilmeri
	69	Lenticchia di Ustica
	70	Lenticchia di Villalba
	71	Limone in seccagno di Pettineo
	72	Limone verdello
	73	Mandarino tardivo di Ciaculli
	74	Mandorla di Avola
	75	Mandorle

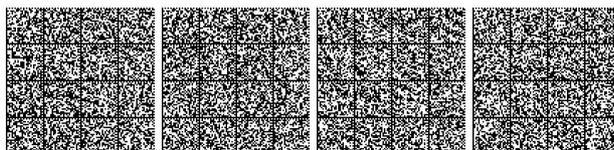
REGIONE SICILIANA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	76	Manna
	77	Marmellata di arance
	78	Marmellata di mele cotogne
	79	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi
	80	Mele cola
	81	Mele gelate cola
	82	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	83	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno
	84	Mostarda
	85	Mostarda essiccata
	86	Nespola di Trabia
	87	Nocciole dei Nebrodi
	88	Noce di Motta, "Nuci da motta"
	89	Oliva Nebba
	90	Oliva nera passuluni
	91	Origano
	92	Ovaletto di Calatafimi
	93	Patata novella di Messina
	94	Patata novella di Siracusa
	95	Pere butirra d'estate
	96	Pere spinelli
	97	Pere ucciardona
	98	Pere virgola
	99	Pistacchio
	100	Pomodoro di Vittoria
	101	Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"
	102	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco
	103	Pomodoro secco (ciappa)
	104	Rosmarino
	105	Susino sanacore (u prunu ri murriali)
	106	Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara
	107	Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda"
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	108	Amaretti
	109	Biancomangiare
	110	Biscotti a "s"
	111	Biscotti al latte
	112	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti
	113	Biscotti di Natale
	114	Biscotti duri
	115	Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali)
	116	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati
	117	Bocconetto
	118	Braccialette
	119	Buccellato
	120	Cannillieri
	121	Cannoli
	122	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
	123	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se Arbëreshëvet e i Sëndastinës
	124	Cassata siciliana
	125	Cassateddi
	126	Cassateddi di Calatafimi
	127	Cassatella di Agira
	128	Ciambella
	129	Ciascuna, Mucatuli
	130	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
	131	Cosi di ficu, Cosi duci
	132	Crespelle di riso
	133	Crispelle, i Crispeddi
	134	Cuccia
	135	Cucciddata
	136	Cucciddati di Calatafimi
	137	Cucuzzata
	138	Cuddrireddra
	139	Cuddureddi
	140	Cuffitelle
	141	Facciuni di San Chiara
	142	Fasciatelle
	143	Frutti di Martorana
	144	Gadduzzi
	145	Gelo di melone
	146	Granita di gelsi neri
	147	Granita di mandorla
	148	Guammelle
	149	Guiuggiolena o Cubbiata
	150	Mandorlato (Biscotto riccio)

REGIONE SICILIANA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	151	Mastazzola
	152	Minna di Virgini
	153	Nfasciatieddi
	154	Nfasciatieddi di Agira
	155	Nfasciatiaddi di Troina
	156	Nfrigghiulata
	157	Nucàtuli
	158	Ossa di morto
	159	Pagnotta alla disgraziata
	160	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)
	161	Pane di casa, u Pani i casa
	162	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)
	163	Pane di S. Giuseppe
	164	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu
	165	Panzerotti
	166	Papareddi
	167	Pasta alla crema di latte
	168	Pasta di mandorle
	169	Pasta di nocciola
	170	Pasta reale di Erice
	171	Petrafennula
	172	Pignoccata
	173	Pignolata di Messina
	174	Piparelle
	175	Pizzarruna
	176	Pupi cull'ova
	177	Pupi di zucchero
	178	Salame turco
	179	Savoiarde
	180	Scacciata
	181	Scursunera
	182	Sfinci di San Giuseppe
	183	Sfincione
	184	Sfoglio (sfogghiu)
	185	Squartucciatu
	186	Taralli
	187	Testa di turco
	188	Torrone di Caltanissetta, Turruni
	189	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	190	Vastedda fritta
	191	Vucciddati di mandorle
Prodotti della gastronomia	192	Arancini di riso
	193	Badduzzi di risu
	194	Busiati col pesto trapanese
	195	Caciu all'argintèra
	196	Caponata di melanzane
	197	Cardi in pastella
	198	Cavate
	199	Crespelle
	200	Crocchè di patate
	201	Cuscus di pesce
	202	Focaccia al sambuco
	203	Frascatula
	204	Iris
	205	Maccaruna
	206	Màccu di favi
	207	Maccu di grano
	208	Malateddi
	209	'Nfigghiulata
	210	Padducculi di carne
	211	Pane cotto
	212	Panelle
	213	Parmigiana di melanzane
	214	Pasta cà muddica
	215	Pasta che sàrdi
	216	Pasta che vruoccoli arriminàti
	217	Sarde a beccaficu
	218	Stigghiola
	219	Vino cotto e mustazzoli
	220	Zuzzu

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei	221	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciòva sutta sali
	222	Bottarga, Uovo di tonno
	223	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro
	224	Gambero rosso, àmmaru rùssu, ammarùni
	225	Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tùnnu salàtu, Lattùme di tùnnu sutta Sali
	226	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
	227	Menola salata, Menole salate, Ritùnnu salàtu, Ritùnni salàti
	228	Salame di tonno, Ficazza di tùnnu
	229	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali
	230	Tonno di tonnara
	231	Vaccareddi (Lumache)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	232	Miele delle Egadi
	233	Miele delle Madonie
	234	Miele di acacia, di timo, di carrubo
	235	Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	236	Miele di Trapani
	237	Miele ibleo
	238	Miele millefiori
	239	Miele della provincia di Agrigento
	240	Ricotta di pecora
	241	Ricotta di vacca
	242	Ricotta iblea
	243	Ricotta infornata
	244	Ricotta mista

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Aspretto di more
	4	Biadina
	5	China Massagli
	6	Elisir di china di Pieve Fosciana
	7	Gemma d'abeto
	8	Vermouth di vino bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore
	10	Agnello di razza appenninica
	11	Agnello di razza massese
	12	Agnello di Zeri, Agnello zerasco
	13	Ammazzafegato
	14	Barbina, Guanciale
	15	Bardiccio
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Biroldo delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versilia
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
	20	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	21	Bonzola
	22	Budelluzzo di Grosseto, Busicchio
	23	Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	24	Capocollo tipico senese, Finocchiata
	25	Capretto delle Apuane
	26	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano
	27	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San rossore, mucco pisano
	28	Carne di razza Calvana
	29	Carne di razza maremmana
	30	Carne salata, Carne nel bigoncio
	31	Costolaccio
	32	Fasciata, Pancetta arrotolata
	33	Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	Fegatello di maiale macinato pisano
	35	Filetto della Lunigiana
	36	Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn
	37	Gallina Mugellese, Gallina mugginese
	38	Guanciale, Gota
	39	Lardo vergine di maiale
	40	Lombo senese, Lombo, Lonzino, Arista stagionata
	41	Lonzino, Lombo di maiale salato
	42	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
	43	Mezzone, Bastardo
	44	Mocetta carrarina
	45	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	46	Mortadella delle Apuane
	47	Mortadella di maiale di Camaiore, Sbriciolona
	48	Mortadella nostrale di Cardoso
	49	Nodino di Montopoli
	50	Pancetta apuana
	51	Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino
	52	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca
	53	Porchetta di Monte San Savino
	54	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato, Prosciutto contadino
	55	Prosciutto del Casentino
	56	Prosciutto di Sorano
	57	Rigatino arrotolato finocchiato
	58	Roventino, Migliaccio
	59	Salame al vino
	60	Salame chianino
	61	Salame chiantigiano
	62	Salame di cinghiale
	63	Salame di maiale e pecora
	64	Salame prosciuttato di Ghivizzano
	65	Salame toscano
	66	Salsiccia con cotenne
	67	Salsiccia con patate
	68	Salsiccia di cinghiale
	69	Salsiccia di cinghiale sott'olio
	70	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso
	71	Salsiccia toscana, Sarciccia
	72	Sanbudello, Ammazzafegato aretino
	73	Soppressata di cinghiale
	74	Soppressata di sangue

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	75	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
	76	Spalla chiantigiana
	77	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana
	78	Spalla di maiale pisana
	79	Spalla di Sorano
	80	Spuma di gota di maiale di San Miniato
	81	Tarese Valdarno
	82	Testa in cassetta, Sopressata
	83	Tizzone di Giustagnana
	84	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano
	85	Trippa e Lampredotto
	86	Vergazzata, Pancetta stesa
	87	Zampone chiantigiano
	88	Zia di Maremma
Condimenti	89	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese
	90	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina
Formaggi	91	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana
	92	Caciotta di pecora
	93	Caciotta dolce, Vacchino dolce
	94	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino
	95	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati
	96	Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia
	97	Formaggio caprino dell'Alto Mugello
	98	Formaggio caprino delle Apuane
	99	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo
	100	Il grande vecchio di Montefollonico
	101	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
	102	Pastorella del cerreto di Sorano
	103	Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo
	104	Pecorino a latte crudo abbucciato
	105	Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia
	106	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
	107	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde
	108	Pecorino del Casentino
	109	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
	110	Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
	111	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	112	Pecorino della Lunigiana
	113	Pecorino delle cantine di Roccalbegna
	114	Pecorino delle Colline senesi
	115	Pecorino di Pienza stagionato in barriques
	116	Pecorino stagionato in foglie di noce
	117	Pratolina, Formaggio caprino
	118	Raviggiolo di latte vaccino del Mugello, Raviggiolo del Mugello, Ravaggiolo
	119	Raviggiolo di pecora pistoiese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	120	Raviggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	121	Ricotta di pecora grossettana
	122	Ricotta di pecora massese
	123	Ricotta di pecora pistoiese
	124	Stracchino, Crescenza
Grassi (burro, margarina, oli)	125	Olio di madremignola
	126	Olio di olivastra scarlinese
	127	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	128	Aglio massese
	129	Aglio rosso maremmano
	130	Aglione della Valdichiana
	131	Arancio massese
	132	Asparago d’argenteuil toscano, Asparago nostrale
	133	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
	134	Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
	135	Bietola a coste sottili
	136	Carciofini sott'olio
	137	Carciofo del litorale livornese
	138	Carciofo di Chiusure
	139	Carciofo di Pian di Rocca
	140	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese
	141	Carciofo empolese
	142	Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia
	143	Cardo massese, Cardone o gobbo
	144	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese
	145	Castagna mondigiana del Pratomagno, Mondistollo
	146	Castagna perella del Pratomagno
	147	Castagna pistolesa, Bianchina
	148	Castagne (fresche) della Toscana
	149	Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	150	Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	151	Cavolo nero riccio di Toscana
	152	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	153	Cece di Grosseto
	154	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece nostrale
	155	Ciliegia di Lari
	156	Cipolla di Bassone
	157	Cipolla di Certaldo
	158	Cipolla di Ripola
	159	Cipolla di Terceretoli
	160	Cipolla di Treschietto, Cigola
	161	Cipolla lucchese
	162	Cipolla massese
	163	Cipolla rossa toscana
	164	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	165	Cipolla vernina, Cipolla bastarda
	166	Cocomero della Val di Cornia
	167	Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana
	168	Confettura di purnelle fiaschette
	169	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	170	Fagiola garfagnina, Fagiola casciana
	171	Fagiola schiacciona
	172	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno
	173	Fagiolo borlotto di Maremma
	174	Fagiolo borlotto nano di Sorano
	175	Fagiolo borlotto nostrale toscano
	176	Fagiolo burro toscano
	177	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio
	178	Fagiolo cannellino di Sorano
	179	Fagiolo Cappone
	180	Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto
	181	Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco
	182	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)
	183	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata
	184	Fagiolo di Bigliolo
	185	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina"
	186	Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante
	187	Fagiolo fico di Gallicano
	188	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare
	189	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe
	190	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
	191	Fagiolo mascherino
	192	Fagiolo massese
	193	Fagiolo pievarino
	194	Fagiolo romano, Fagiolo romanello
	195	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
	196	Fagiolo schiaccione
	197	Fagiolo scritto della Garfagnana
	198	Fagiolo scritto di Lucca
	199	Fagiolo serpente toscano, Stringa
	200	Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca
	201	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente
	202	Fagiolo turco di Castello
	203	Fagiolo zolfino
	204	Farina di castagne carpinese
	205	Farina di castagne dell'Amiata
	206	Farina di castagne d'Antona, Farina dolce
	207	Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce
	208	Farina di castagne di Prato
	209	Farina di castagne pistoiese
	210	Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne
	211	Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine
	212	Fichi di Carmignano
	213	Fichi sott'olio livornesi
	214	Fico dottato, Ottato
	215	Fico San Piero, Corbo
	216	Fico verdino
	217	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	218	Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moreccio o porcino nero, Estatino
	219	Funghi sotto sale della costa Apuana
	220	Grano marzolo del Melo

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	221	Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
	222	Granoturco bianco massese, Mais bianco
	223	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggese, Granturco da polenta garfagnino
	224	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano
	225	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata
	226	Limone massese
	227	Lupino dolce di Grosseto
	228	Mais quarantino
	229	Mais rustico per polenta aretino
	230	Marmellate e confetture della Toscana
	231	Marroni della Toscana
	232	Mascina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia monaca di Montepulciano
	233	Mela binotto
	234	Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale
	235	Mela casciana, Rosetta, Rosina
	236	Mela casolana
	237	Mela Francesca aretina, Aretina
	238	Mela "muso di bue", Mela "muso de be"
	239	Mela nesta, Decio
	240	Mela panaia, Flagellata
	241	Mela roggiola
	242	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
	243	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello
	244	Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla
	245	Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieplyng
	246	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina
	247	Melograno di Firenze
	248	Melone della Val di Cornia
	249	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro
	250	Noce aretina
	251	Olive in salamoia
	252	Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi
	253	Pastinocello, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio
	254	Patata bianca del Melo
	255	Patata di Regnano
	256	Patata di Santa Maria a Monte, La tosca
	257	Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
	258	Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
	259	Pera coscia aretina
	260	Pera coscia di Firenze
	261	Pera del curato toscana
	262	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
	263	Pera picciola
	264	Pera rusè
	265	Pesca cotogna del Poggio
	266	Pesca cotogna di Rosano, Cotogna
	267	Pesca cotogna toscana
	268	Pesca diga
	269	Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
	270	Pesca limone, Cotogna tardiva
	271	Pesca maglia rosa
	272	Pesca Michelini
	273	Pesca mora di Moriano Dolfi, Pesca mora di Dolfo
	274	Pesca passerina, Pesca ubriaca
	275	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	276	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
	277	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
	278	Piattella pisana, Fagiolo di San michele
	279	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
	280	Pisello a mezzafrasca aretino, Pisello quarantino
	281	Pisello a tutta frasca aretino
	282	Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello
	283	Pomodorino da inverno da appendere, Pomodoro pendolino
	284	Pomodoro canestrino di Lucca
	285	Pomodoro ciliegino toscano
	286	Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva
	287	Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo
	288	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola
	289	Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Miniato
	290	Pomodoro marmande
	291	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo
	292	Pomodoro pendentino
	293	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza
	294	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	295	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Morianese
	296	Radicchia di Lucca
	297	Rapino di Bergiola Foscalino
	298	Rapo del Valdarno
	299	Riso della Maremma
	300	Scalogno nostrale toscano
	301	Sedano nostrale, Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi
	302	Spinacio tipico della Val di Cornia
	303	Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscia o Moscina
	304	Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano
	305	Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo
	306	Tartufo bianco della Toscana
	307	Tartufo nero pregiato della Toscana
	308	Tartufo nero uncinato della Toscana
	309	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana
	310	Uva colombana di Peccioli
	311	Zafferano aretino
	312	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze
	313	Zafferano purissimo di Maremma
	314	Zucca da semi toscana, Zucca da maiali
	315	Zucca lardaia
	316	Zucchina lunga fiorentina, Zucchino fiorentino rigato bianco, Zucchina bianca del Valdarno
	317	Zucchina mora pisana
	318	Zucchina sarzanese, Zucchina alberello di Sarzana
	319	Zucchina tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchine da far ripiene, Zucchino tondo, Zucchina tonda fiorentina, Zucchina tonda chiara toscana, Zucchino tondo di Firenze, Zucchetta nana quarantina, Zucchina nana cespitosa
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	320	Amaretti di Carmignano, Amaretti di' Fochi
	321	Amaretto Santacrocenese
	322	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
	323	Befanini, Befanotti
	324	Berlingozzo
	325	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	326	Biscotto col riccio
	327	Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
	328	Biscotto di mezz'agosto
	329	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	330	Bozza pratese, Pane di Prato
	331	Brecciotto di Roccalbegna
	332	Brigidino di Lamporecchio
	333	Brutti boni di Prato
	334	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	335	Buccellato di Lucca
	336	Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	337	Carscenta della Lunigiana, Crescenta
	338	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghirighio (nel pratese)
	339	Cavallucci di Siena, Morsetti
	340	Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
	341	Cenci, Stracci, Frappole
	342	Ciaccia di Pasqua
	343	Ciaccino
	344	Cialde di Montecatini
	345	Cialdino dei tufi
	346	Ciaramito di Castell'Azzara
	347	Cioccolato artigianale toscano
	348	Ciorchiello di Casette, Ciambella, Ciorchiedo
	349	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	350	Corolli incesi
	351	Corona di San Bartolomeo
	352	Crisciolette di Cascio
	353	Croccolato di Siena
	354	Cucchiaroli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni
	355	Focaccette di Aulla
	356	Focaccia bastarda di Pitigliano
	357	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli
	358	Focaccia di nonno Pilade
	359	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	360	Focaccia leva di Gallicano
	361	Focaccia seravezzina
	362	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese
	363	Gnudi, Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino
	364	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte
	365	Maccheroni della Garfagnana
	366	Mandorlata di Montalcino
	367	Mangia e bei

REGIONE TOSCANA

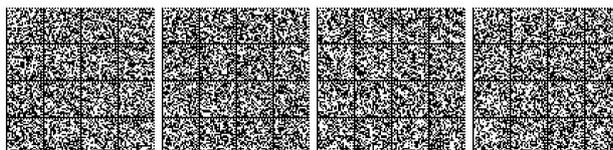
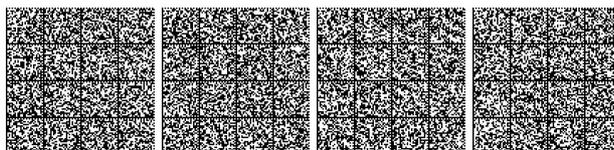
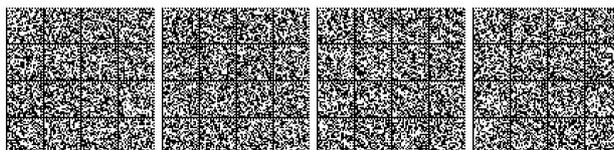
Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	368	Marocca di Casola
	369	Marzapane
	370	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano
	371	Migliaccio senese
	372	Mignecci di formentone di Gallicano
	373	Miniatensi
	374	Neccio toscano, Bollento, Gaccio, Cian
	375	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi
	376	Pan di ramerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino
	377	Pane di Altopascio
	378	Pane di Montegemoli
	379	Pane di patate della Garfagnana
	380	Pane di Po, Signano e Agnino
	381	Pane di Pomarance
	382	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese
	383	Pane di Regnano
	384	Pane di Vinca
	385	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco
	386	Panficato dell'Isola del Giglio
	387	Panforte, Panforte di Massa Marittima
	388	Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pistoia
	389	Panigaccio di Podenzana
	390	Panina, Pan giallo, Panina aretina
	391	Panini di granturco
	392	Pasimata, Passimata
	393	Pattona di Comano, Pattona Comanina
	394	Pesche di Prato
	395	Pici, Pinci
	396	Pupporina
	397	Quaresimali
	398	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,
	399	Ricciolina
	400	Rustici di Montalcino
	401	Salviato di Villa Basilica
	402	Sassi della Calvana
	403	Scarsella orbetellana
	404	Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce
	405	Schiaccia alla campigliese
	406	Schiaccia briaca dell'Elba
	407	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero
	408	Schiaccia pizzicata di Montiano
	409	Schiacciata alla fiorentina
	410	Schiacciata con l'uva
	411	Schiacciata di Nonna Rina
	412	Sfratto
	413	Spongata della Lunigiana
	414	Sportella
	415	Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli
	416	Tartufi dolci della Calvana
	417	Testarolo della Lunigiana
	418	Topi di Castell'Azzara
	419	Torsetto con la bolla di Pitigliano
	420	Torta co' bischeri
	421	Torta cybea di Massa
	422	Torta d'erbe della Lunigiana
	423	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro
	424	Torta di frutta secca
	425	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"
	426	Torta di riso di Massa e Carrara
	427	Torta di riso lunigianese
	428	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese
	429	Torta mantovana
	430	Torta salata di Villa Basilica
	431	Tortelli alla lastra di Corezzo
	432	Tortello del melo, Raviolo
	433	Tortello di patate
	434	Tortello dolce di Pitigliano
	435	Tortello maremmano con spinaci
	436	Tozzetto di Pitigliano
	437	Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiolo
	438	Zuccherino di Maremma
	439	Zuccherino di Vernio
	440	Zuccotto massese

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	441	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
	442	Anguilla sfumata
	443	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
	444	Femminelle di Orbetello o Burano
	445	Fiche maschie a stocchetto
	446	Filetto di cefalo di Orbetello
	447	Palamita
	448	Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale
	449	Trota iridea
	450	Trota marinata di Gallicano
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	451	Miele di acacia toscano
	452	Miele di castagno toscano
	453	Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete
	454	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale pisano
	455	Miele millefiori toscano
	456	Mieli di particolari essenze floreali
	457	Nettare di Capraia, Miele di Capraia
	458	Pappa reale
	459	Pappa reale in cellette
	460	Polline
	461	Propoli toscana

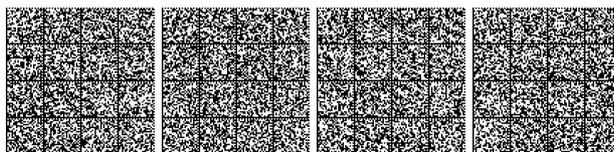
REGIONE UMBRIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	Capocollo
	2	Coglioni di mulo
	3	Coppa di testa
	4	Corallina o Salame umbro
	5	Guanciale o Barbozzo
	6	Lombetto
	7	Mazzafegati
	8	Porchetta
	9	Prosciutto nostrano
	10	Salami di Norcia
	11	Salsicce
	12	Sanguinaccio
	13	Ventresca
Condimenti	14	Pasta di olive
	15	Patè di interiora di pollo
Formaggi	16	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)
	17	Formaggio (farcito e misto)
	18	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)
	19	Ravaggiolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	20	Broccoletti del lago
	21	Cicerchia
	22	Cipolla di Cannara
	23	Fagiolina del lago
	24	Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave
	25	Lenticchie
	26	Marrone
	27	Sedano nero di Trevi
	28	Tartufo bianco pregiato
	29	Tartufo nero pregiato
	30	Zafferano di Cascia
	31	Zafferano di Città della Pieve
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	32	Attorta
	33	Bringoli
	34	Brustengolo
	35	Castagnole
	36	Ciaramicola
	37	Ciriole
	38	Cresciole di ciccioli
	39	Crescionda
	40	Fave dei morti
	41	Mostaccioli
	42	Nociata
	43	Pammelati
	44	Pampepato
	45	Pan mostato
	46	Pan nociato
	47	Pane di Strettura
	48	Passatelli
	49	Pici
	50	Pinoccate
	51	Pinolate
	52	Rocciata
	53	Schiacciata al formaggio
	54	Stinchetti
	55	Strangozzi
	56	Strufoli
	57	Torciglione
	58	Torcolo di San Costanzo
	59	Torta al formaggio o di Pasqua
	60	Torta al testo
	61	Tozzetti
	62	Umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	63	Anguilla del Trasimeno
	64	Carpa del Trasimeno
	65	Latterino del Trasimeno
	66	Luccio del Trasimeno
	67	Persico reale del Trasimeno
	68	Tinca del Trasimeno
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	69	Ricotta salata

REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Grappa
	2	Ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	Boudin
	4	Mocetta
	5	Motsetta - Motzetta (Mocetta di carne valdostana)
	6	Prosciutto alla brace Saint- Oyen (Jambon à la braise Saint- Oyen)
	7	Saouseusse
	8	Teteun
	9	Tseur achétaye
Formaggi	10	Brossa
	11	Formaggio di capra a pasta molle
	12	Formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	Formaggio misto
	14	Reblec
	15	Reblec de crama
	16	Salignoùn
	17	Séras
	18	Toma di Gressoney
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	19	Golden Delicious della Valle d'Aosta
	20	Renetta della Valle d'Aosta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	21	Crèichèn, Créchén
	22	Flantse e Flantsón
	23	Micóoula
	24	Mécoulén, Mécoula e Pan de Cogne
	25	Piata di Issogne
	26	Pan ner, Pane nero
Grassi (burro, margarina, oli)	27	Beuro (Burro di affioramento)
	28	Beuro coló
	29	Beuro de brossa
	30	Burro centrifugato di siero
	31	Olio di noci, Huile de noix
Prodotti della gastronomia	32	Seupa à la vapelenentze
Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	33	Miele di castagno (Mi de tsatagnì)
	34	Miele di rododendro (Mi de framicllo)
	35	Miele millefiori di montagna (Mi de fleur de montagne)
	36	Lasé

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acqua di melissa
	2	Cafè - Caffè espresso secondo Tradizione Veneta
	3	Liquore all'uovo
	4	Liquore barancino
	5	Liquore del cansiglio
	6	Liquore fragolino
	7	Maraschino
	8	Prugna
	9	Sangue morlacco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	Anatra di corte padovana
	11	Anatra germanata veneta
	12	Anatra mignon
	13	Bogoni di Badia Calavena
	14	Bondiola al sugo di Este
	15	Bondiola col lengual del padovano
	16	Bondiola di Castelgomberto
	17	Bondola della Val Leogra
	18	Bresaola di cavallo
	19	Cacciatore di asino*
	20	Cacciatore di cavallo*
	21	Carne de fea afumegada*
	22	Carne di musso
	23	Ciccioli della Val Leogra
	24	Coeghin nostrano padovano*
	25	Coessìn co la lèngua del basso vicentino*
	26	Coessìn del basso vicentino*
	27	Coessìn della Val Leogra*
	28	Coessìn inònto del basso vicentino*
	29	Coessìn co lo sgrugno*
	30	Coniglio veneto
	31	Coppa di testa di Este*
	32	Cornioi de Crespadoro
	33	Coscia affumicata di cavallo*
	34	Cotechino di puledro*
	35	Cotechino di Trecenta*
	36	Falso parsuto*
	37	Faraona camosciata
	38	Faraona di corte padovana
	39	Figalèt*
	40	Galletto nano di corte padovana - pepoi
	41	Gallina collo nudo di corte padovana
	42	Gallina dorata di Lonigo
	43	Gallina ermellinata di Rovigo
	44	Gallina padovana
	45	Gallina polverara
	46	Gallina robusta lionata
	47	Gallina robusta maculata
	48	Lardo del basso vicentino*
	49	Lardo in salamoia*
	50	Lardo steccato con le erbe*
	51	Lengual*
	52	Lingua salmistrata
	53	Luganega da riso*
	54	Luganega nostrana padovana*
	55	Luganega trevigiana*
	56	Luganeghe de tripan*
	57	Luganeghe della Val Leogra*
	58	Morette o barbusti della Val Leogra*
	59	Mortandèle*
	60	Muset trevigiano*
	61	Nervetti di bovino
	62	Oca del mondragon
	63	Oca di corte padovana
	64	Oca in onto padovana
	65	Oco in onto dei Berici
	66	Osocol di Treviso*
	67	Panzèta col tòco del basso vicentino*
	68	Panzéta co l'ossocòlo del basso vicentino*
	69	Parsuto de oca*
	70	Pastin
	71	Pecora Alpagota
	72	Pendole*
	73	Pollo combattente di corte padovana
	74	Pollo rustichello della pedemontana
	75	Porchetta trevigiana
	76	Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato*
	77	Salado co l'ajo del basso vicentino*

REGIONE VENETO		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	78	Salado della pedemontana trevigiana*
	79	Salado fresco del basso vicentino*
	80	Salado fresco trevigiano*
	81	Salame bellunese*
	82	Salame da taglio di Trecenta*
	83	Salame di asino*
	84	Salame di cavallo*
	85	Salame di Verona*
	86	Salame nostrano padovano*
	87	Salamelle di cavallo*
	88	Salsiccia con le rape
	89	Salsiccia equina*
	90	Salsiccia tipica polesana*
	91	Schenal*
	92	Senkilam – Speck di Sappada*
	93	Sfilacci di equino
	94	Sfilacci di manzo
	95	Soprèssa di Verona*
	96	Soprèssa trevigiana*
	97	Soprèssa co l’ossocòlo del basso vicentino*
	98	Soprèssa co la brazòla del basso vicentino*
	99	Soprèssa col tòco del basso vicentino*
	100	Soprèssa di cavallo*
	101	Soprèssa investida*
	102	Soprèssa nostrana padovana*
	103	Speck di Cadore*
	104	Speck di cavallo*
	105	Spiedo - Spèo - Spiedo d'alta marca
	106	Tacchino comune bronzato
	107	Tacchino ermellinato di Rovigo
	108	Torresani di Torreglia
	109	Torresano di Breganze
	110	Vitellone padano
Grassi (burro, margarina, oli)	111	Burro al latte crudo di malga*
Formaggi	112	Caciocapra*
	113	Caciotta misto pecora*
	114	Fior delle Dolomiti*
	115	Formaggio acidino*
	116	Formaggio agordino di malga*
	117	Formaggio al latte crudo di Posina*
	118	Formaggio bastardo del Grappa*
	119	Formaggio busche*
	120	Formaggio casato del Garda*
	121	Formaggio casel bellunese*
	122	Formaggio Cesio*
	123	Formaggio Comelico*
	124	Formaggio Contrin*
	125	Formaggio Dolomiti*
	126	Formaggio Fodom*
	127	Formaggio inbriago*
	128	Formaggio latteria di Sappada*
	129	Formaggio malga bellunese*
	130	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	131	Formaggio Moesin di Fregona*
	132	Formaggio Montemagro*
	133	Formaggio morlacco*
	134	Formaggio Nevegàl*
	135	Formaggio nostrano veronese*
	136	Formaggio pecorino dei Berici*
	137	Formaggio pecorino fresco di malga*
	138	Formaggio renàz*
	139	Formaggio schiz*
	140	Formaggio stracon*
	141	Formaggio tosella*
	142	Formaggio valmorel*
	143	Formaggio zigher*
	144	Formaggio zumelle*
	145	Furmai nustran*

REGIONE VENETO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	146	Aglio del medio Adige
	147	Antiche pesche di Mogliano Veneto
	148	Asparago bianco del Sile
	149	Asparago bianco di Bibione
	150	Asparago di Arcole
	151	Asparago di Giare
	152	Asparago di Mambrotta
	153	Asparago di Padova
	154	Asparago di Palazzetto
	155	Asparago di Rivoli
	156	Asparago verde amaro Montine
	157	Barbabietola rossa di Chioggia
	158	Bietola di Bassano
	159	Bisi de Lumignan
	160	Bisi de Peseggia
	161	Broccoletto di Custoza
	162	Broccolo di Bassano
	163	Broccolo fiolaro di Creazzo
	164	Carciofo violetto di S. Erasmo
	165	Carota di Chioggia
	166	Castagne del Baldo
	167	Castagne e marroni dei Colli Euganei
	168	Cavolo cappuccio di Vìnigo di Cadore
	169	Cavolo dell'Adige
	170	Cicoria catalogna gigante di Chioggia
	171	Ciliegia della Val d'Alpone
	172	Ciliegia dei Colli Asolani
	173	Ciliegia delle Colline veronesi
	174	Ciliegie dei Colli Euganei
	175	Ciliegie durone di Cazzano
	176	Cipolla bianca di Chioggia
	177	Cipolla rosa di Bassano
	178	Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo
	179	Craut - Verde agre
	180	Crauti delle Bregonze
	181	Cren
	182	Culàti di Valdagno
	183	Durona del Chiampo
	184	Fagiolino meraviglia di Venezia
	185	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balìn feltrino
	186	Fagiolo bonèl di Fonzaso
	187	Fagiolo borlotto nano di Levada
	188	Fagiolo di Posina "scalda"
	189	Fagiolo giàlet
	190	Fagiolo gnoco Borlotto
	191	Farina di mais Biancoperla
	192	Farina di mais Marano
	193	Farina per polenta di mais "Sponcio"
	194	Fasol del lago
	195	Fasola posenata
	196	Fave bellunesi
	197	Fragola Altopolesana, Fragula
	198	Fragola delle Dolomiti Bellunesi
	199	Fragola di Verona
	200	Funghi coltivati del Montello
	201	Funghi di Costozza
	202	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano
	203	Giuggiola dei Colli Euganei
	204	Giuggiolo del cavallino
	205	Grano saraceno
	206	Kiwi di Treviso
	207	Kiwi di Verona
	208	Kodinze
	209	Kodinzon
	210	Mame d'Aalpago
	211	Mamma bianca di Bassano
	212	Marinelle sotto spirito
	213	Marrone di San Mauro
	214	Marrone feltrino
	215	Marroni di Valrovina
	216	Mela del Medio Adige
	217	Mela di Monfumo
	218	Mela di Verona

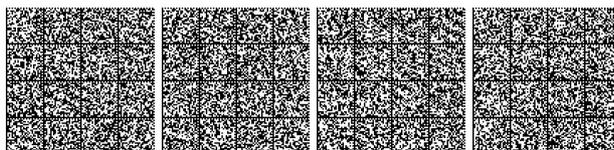
REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	219	Melone del Delta Polesano
	220	Melone montagnanese
	221	Melone precoce veronese
	222	Mostarda vicentina
	223	Nettarina di Verona
	224	Noce dei grandi fiumi
	225	Noce di Feltre
	226	Orzo Agordino
	227	Patata americana di Anguillara e Stroppare
	228	Patata americana di Zero Branco
	229	Patata cornetta
	230	Patata del Montello
	231	Patata del Quartier del Piave
	232	Patata di Bolca
	233	Patata di Cesiomaggiore
	234	Patata di Chioggia
	235	Patata di Montagnana
	236	Patata di Posina
	237	Patata dorata dei terreni rossi del Guà
	238	Patate di Rotzo
	239	Peperone di Zero Branco
	240	Pera del medio Adige
	241	Pere del veneziano
	242	Pere del veronese
	243	Pesca bianca di Venezia
	244	Pesca di Povegliano
	245	Pisello di Borso del Grappa
	246	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli
	247	Pòm prussian
	248	Pomodoro del Cavallino
	249	Radicchio bianco fior di Maserà
	250	Radicchio bianco o variegato di Lusia
	251	Radicchio variegato bianco di Bassano
	252	Radicio verdòn da cortèl
	253	Riso di Grumolo delle Abbadesse
	254	Scarola di Bassano
	255	Sedano di Rubbio
	256	Sedano verde di Chioggia
	257	Sedano rapa di Ronco all'Adige
	258	Susina gialla di Lio Piccolo
	259	Tartufo della montagna veronese
	260	Tartufo nero dei Berici
	261	Verza moretta di Veronella
	262	Zucca Marina di Chioggia
	263	Zucca santa bellunese
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	264	Amarettoni
	265	Banana comune
	266	Bibanesi
	267	Bigoi
	268	Biscotti baicoli
	269	Biscotti bussolai
	270	Biscotti pazientini
	271	Bossolà di Chioggia
	272	Capezzoli di Venere
	273	Carfogn
	274	Casunziei
	275	Ciopa vicentina
	276	Colomba pasquale di Verona
	277	Cornetti
	278	Dolce bissioleta
	279	Dolce del santo - Santantonio
	280	Dolce nadalin
	281	Dolce polentina
	282	Esse adriese
	283	Fave alla veneziana
	284	Forti bassanesi
	285	Frittelle con l'erba amara
	286	Frittelle di Verona
	287	Frittelle veneziane
	288	Fugassa padovana
	289	Fugassa veneta
	290	Galani e Crostoli
	291	Gargati
	292	Gelato artigianale del Cadore
	293	Gnocco smalzao
	294	Gnocco di Verona

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	295	Il Riccio
	296	Lasagne da fornèl
	297	Mandorlato di Cologna Veneta
	298	Mandorlato veneziano
	299	Mantovana
	300	Merletti Santantonio
	301	Montasù
	302	Pagnotta del doge
	303	Pan biscotto Veneto
	304	Pan co la suca
	305	Pan co l'ùa
	306	Pan de le feste
	307	Pan del Santo
	308	Pandoli di Schio
	309	Pandoro di Verona
	310	Pane al mais
	311	Pastafrolla della Lessinia
	312	Pastina de Bortolin
	313	Pevarin
	314	Pinza alla munara
	315	Rofioi di Sanguinetto
	316	Rufiolo di Costeggiola
	317	Sagagiardi
	318	San Martino
	319	Savoiardi di Verona
	320	Schizzotto
	321	Sfogliatine di Villafranca
	322	Smegiassa
	323	Subioti all'ortica
	324	Tajadele al tardivo
	325	Torrone di S. Martino di Lupari
	326	Torta ciosota
	327	Torta figassa
	328	Torta fregolotta
	329	Torta nicolotta
	330	Torta ortigara
	331	Torta pazientina
	332	Torta pinza - Putana
	333	Torta sgriesolona
	334	Torta zonclada
	335	Tortellini di Valeggio sul Mincio
	336	Treccia d'oro di Thiene
	337	Zaleto di giuggiole
	338	Zaletti
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	339	Anguilla del Delta del Po
	340	Anguilla del Livenza
	341	Anguilla marinata del Delta del Po
	342	Anguilla delle valli da pesca venete
	343	Bacalà alla vicentina
	344	Branzino delle valli da pesca venete
	345	Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia
	346	Cefali delle valli da pesca venete
	347	Cefalo del Polesine
	348	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	349	Latterini marinati del Delta del Po
	350	Moeche e Masanete
	351	Moscardino di Caorle
	352	Pesce azzurro del Delta del Po
	353	Sardine e alici marinate del Delta del Po
	354	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia
	355	Schia della laguna di Venezia
	356	Trota Fario valli vicentine
	357	Trota iridea del Sile
	358	Trota iridea della Valle del Chiampo
	359	Vongola verace del Polesine

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	360	Miele dei Colli Euganei
	361	Miele del Delta del Po
	362	Miele del Grappa
	363	Miele del Montello
	364	Miele della collina e pianura veronese
	365	Miele della montagna veronese
	366	Miele di barena
	367	Mieli dell'Altopiano di Asiago
	368	Ricotta affumicata*
	369	Ricotta affumicata della Val Leogra*
	370	Ricotta da sachetto della Val Leogra*
	371	Ricotta fioreta delle vallate vicentine*
	372	Ricotta pecorina dei Berici*
	373	Ricotta pecorina stufata dei Berici*
	374	Ricotta Schotte*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
	2	Kranewitter (Ginepro)
	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)
	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli)
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*
	8	Fleischkäse (Salame cotto al forno)
	9	Gamswurst (Salsiccia di camoscio)
	10	Geräuchertes gamsfleisch (Carne di camoscio affumicato)*
	11	Geräuchertes hirschfleisch (Carne di cervo affumicato)*
	12	Geräuchertes lammfleisch (Carne di agnello affumicato)*
	13	Geräuchertes rindfleisch (Manzo affumicato)*
	14	Gesurtes schweinernes (Carne di maiale salmistrata)*
	15	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata)
	16	Hirschwurst (Salsiccia di cervo)*
	17	Kalbskopf (Testina di vitello)
	18	Kaminwurzen (Salamino affumicato)*
	19	Leberwurst (Salsiccia di fegato)
	20	Meraner würstel (Wuerstel di Merano)
	21	Speck*
Formaggi	22	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino semigrasso di Lagundo)
	23	Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)
	24	Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)
	25	Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*
	28	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
	29	Inticina (Formaggio "Inticina")
	30	Ortler (Formaggio Ortler)
	31	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	32	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*
	33	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	34	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
	35	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
Grassi (burro, Margarina, oli)	36	Alpbutter (Burro d'alpeggio)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	37	Apfelsaft (Succo di mele)
	38	Brotklee (Trigonella)
	39	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	40	Fichtenhonigsirup (Sciroppo di abete)
	41	Himbeersirup (Sciroppo di lamponi)
	42	Holersirup (Sciroppo di sambuco)
	43	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
	44	Kloazn (Pere essiccate)*
	45	Kren (Rafano)
	46	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)
	47	Marille (Albicocca Val Venosta)
	48	Mohnsamen (Seme di papavero)
	49	Plentn (Polenta)
	50	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	51	Ribissirup (Sciroppo di ribes)
	52	Rübenkeime (Germogli di rape)
	53	Sauerkraut (Crauti)*
	54	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	55	Apfelbrot (Pane di mele)*
	56	Apfelkiechl (Frittelle di mele)
	57	Breatl (Pagnotta)*
	58	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
	59	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
	60	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
	61	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
	62	Fochas (Focaccia)
	63	Germzopf (Treccia lievitata)
	64	Hirtenbrot (Pane del pastore)*
	65	Holermulla (Gelatina di sambuco)
	66	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
	67	Kiechl (Ciambella dolce)
	68	Knoedel (Canederli)
	69	Krapfen
	70	Milzschnitten (Crostini di milza)
	71	Mohnmingilan (Frittella di papavero)
	72	Nocken (Gnocchi)
	73	Paarl (Coppia di pagnotte)*

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	74	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	75	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	76	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	77	Püces (Pane ladino)
	78	Schlutzkrapfen (Ravioloni ripieni)
	79	Schüttelbrot (Pane di segale duro)
	80	Schwarzer weggen (Filone integrale)
	81	Strauben (Frittella "strauben")
	82	Strudel
	83	Tirtlan (Frittelle tirtlan)
	84	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
	85	Vollkornpaarl (Paarl integrale)*
	86	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	87	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
	88	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	89	Zwetschgen-und marillenknödel (Canederli dolci con albicocca e prugne)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	90	Buttermilch (Latticello)*

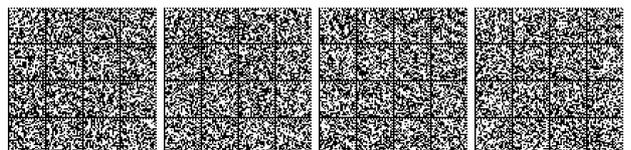
* Deroga alle norme igienico sanitarie

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro Valle di Ledro
	2	Distillati di frutta trentina
	3	Ginepro (Acquavite di ginepro) - Gin distillato
	4	Imperatoria (Acquavite di Imperatoria)
	5	Picco rosso
	6	Sciroppo di lampone, Mirtillo nero, Ribes nero
	7	Sciroppo di sambuco o Conserva de sambùc (Dulzen)
	8	Stomatica foletto
Birre	9	Birra di Fiemme
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	Barbusto o "Moretto"
	11	Brusti e/o Baldonazzi
	12	Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone
	13	Càren de pègora en salamoia (Carne di pecora in salamoia)
	14	Carne "fumada" di Siror
	15	Carne salada del trentino
	16	Carne "salada" di capra o di pecora
	17	Carne "salmistrada" della Valle di Cembra o Carne "fumada" se affumicata
	18	Carne di cavallo affumicata
	19	Ciuighe
	20	Cotechino di maiale
	21	Figadèt
	22	Fritole o Sizole
	23	Lardo e/o Lardo "fuma"
	24	Lucanica di capra o pecora
	25	Lucanica mochena di cavallo
	26	Lucanica mochena piccante
	27	Lucanica mochena stagionata
	28	Luganega cauriota affumicata o Lucanica cauriota affumicata
	29	Luganega del Trentino
	30	Luganega secca della Valle di Cembra
	31	Mortandela
	32	Mortandela affumicata della Val di Non (Valli di Non e di Sole)
	33	Pancetta affumicata
	34	Pancetta arrotolata all'aglio o Panceta ligada all'ai della Val Rendena
	35	Pancetta nostrana all'aglio di caderzone
	36	Paste "de luganeghe" o Pasta di lucaniche
	37	Pezate di agnelo o pezate
	38	Probusto
	39	Salame all'aglio di Caderzone
	40	Salame all'aglio o Salame da l'ai della Val Rendena
	41	Salamella fresca all'aglio di Caderzone
	42	Salsiccia fresca o Luganegheta fresca o Salziza fresca
	43	Scorzèta
	44	Speck del Trentino
Formaggi	45	Canestrato
	46	Caprino
	47	Casàda
	48	Casolet
	49	Dolomiti
	50	Fontal
	51	Misto capra
	52	Montagna
	53	Monte Baldo e Monte Baldo primo fiore
	54	Monteson
	55	Nostrano (Nostrano "de casel", Nostrano, Nostrano di malga, Nostrano di Primiero)
	56	Provola e caciotta a pasta filata
	57	Tosela
	58	Tre valli
	59	Vezzena
Grassi (burro, margarina, oli)	60	Burro, Burro di malga del Trentino
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	61	Asparago di Zambana
	62	Broccolo di Torbole e S. Massenza
	63	Carota della Val di Gresta
	64	Vavoli cappucci della Val di Gresta
	65	Crauti
	66	Le Verde, O Verdòle
	67	Mais "Spin, O Nostrano della Valsugana"
	68	mais "nostrano di storo"
	69	Marmellata di frutti di bosco o Conserva de impòmbore, Giasene, More
	70	Marmellata di mirtilli rossi o Conserva de garnètole
	71	Marmellata di ribes o Conserva de ùa spinèla
	72	Marone trentino
	73	Noce del bleggio
	74	Patata trentina di montagna
	75	Pere antiche trentine
	76	Sedano rapa della Val di Gresta

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	77	Basini de Trent
	78	Béchi panzalini o Filone a due tagli
	79	Bina
	80	Brazedèl
	81	Buzòla
	82	Canederli trentini
	83	Canèderlo al formaggio o Gnoches dà formài
	84	Cròfani
	85	Cuccalar
	86	Gelato artigianale trentino
	87	gratini
	88	Grostoli/Crostoli
	89	Pan co le fritole
	90	Pan de segàla
	91	Pan de sòrc
	92	Pan taià o Gramolato
	93	Pane di molche - Pam de molche
	94	Pinza
	95	Strangolapreti
	96	Stràuli o Stràboli
	97	Strùdel
	98	Torta di “fregoloti”
	99	Tortoléti coi puriòni
	100	Zelten, Celteno o Pane di frutta
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	101	Sisam
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	102	Miel di rasabèch (Rododendro)
	103	Miele trentino
	104	Ricotta di capra fresca, o Poina de caòra fresca e Ricotta di capra affumicata, o Poina fumàda
	105	Ricotta/Ricotta affumicata o Poina/Poina fumàda

19A01358

LEONARDO CIRCELLI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2019-SON-008) Roma, 2019 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, concorsi, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzi di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5ª Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.
Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.